إعداد أماني قلعجي

من أجل مائدة أجمل

لك سيدتي

٢٥٠ فكرة تزيين بالألوان



دار الكاتب العربي

دار الشوّاف للنشر

إعداد أماني قلعجي

لك سيدتي

٢٥٠ فكرة تزيين بالألوان

من أجل مائدة أجمل

دار الكتاب العربي

دار الشوّاف للنشر



المقدمة

من لم يطرب ابتهاجاً أمام مأدبة عيد أعّدها طاه؟

ومن لم يجذل أمام مأدبة من الأطباق الباردة المحضّرة لحفلة استقبال؟

ومن لم يغتبط أمام أطباق مقّدمة بطريقة فنّية؟

إنّ هذا الكتيّب، سيبيّن لك سيدتي أنه بمقدورك أن تحققي الأمر نفسه في بيتك، في ما يختصّ بحفلات الاستقبال الصغيرة التي ستقومين بها. فيكفي أن تلمّي ببعض الحيل اليدوية السهلة التحقيق.

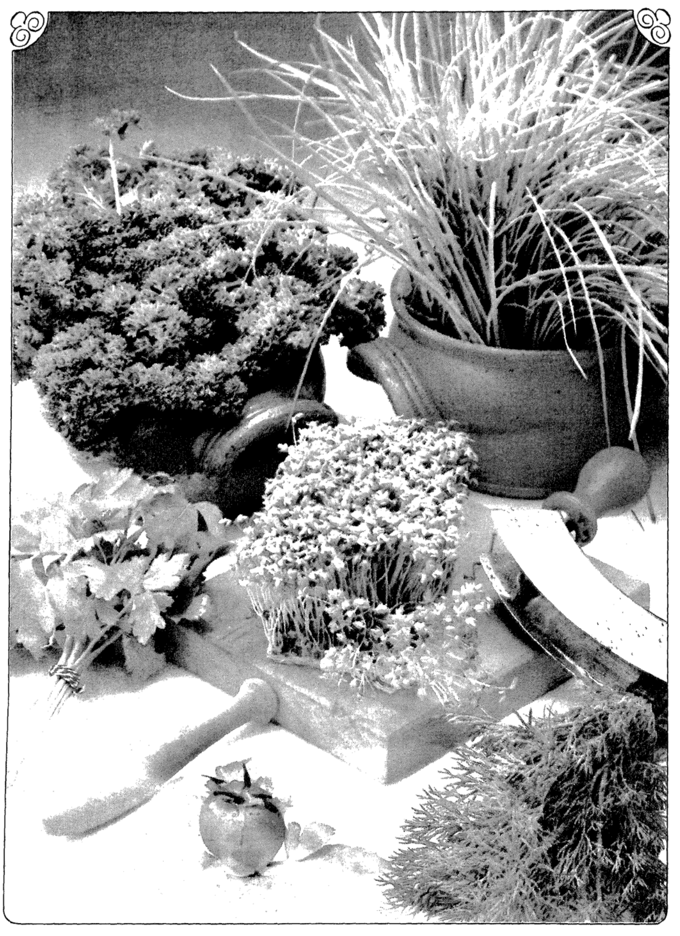
كما أنه سينقل لك بعناية، الطرق المتعددة والممكنة لتقديم كل من الفواكه والخضار والكاتو. ويشرح لك كيفية تنسيق وترتيب كل من اللحوم والأسماك والأجبان والسلطة على أنواعها. فضلاً عن شرح كل حيلة يدوية على حدا وبالتفصيل تدعمها صور بالالوان. هذا وانه ستتيح لك أيضا عشرات النصائح المتواجدة فيه، امكانية استغلال مهارتك الجديدة في مناسبات عدة، وذلك أما باتّباع نماذج الزينة المقدمة في هذا الكتيّب، وأما أن تتركي العنان لخيالك في هذا الميدان. وتجدر الاشارة إلى اننا تطرقنا ايضا إلى ذكر الأدوات القليلة التي لا بد من التزود بها. وسترين أنه، لكل هذه التحضيرات، لن تحملي على صرف مبالغ باهظة، لكن يكفي أن تمتلكي بعض البراعة والقليل من الخيال.

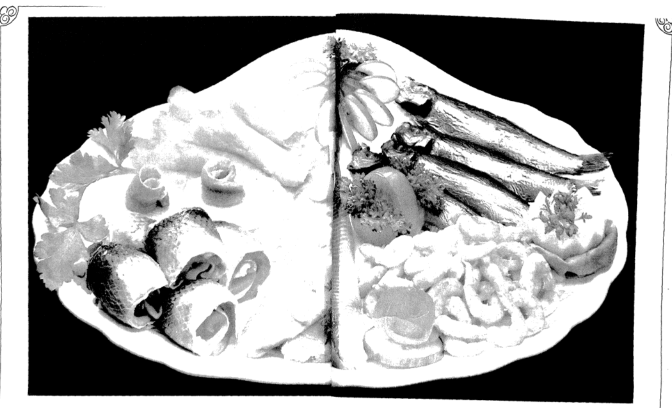
وأخيراً، سيتيح لك هذا الكتيّب أن تضفي على أطباقك أكانت صغيرة أو كبيرة طابعاً مميزاً.

فهرست المحتويات

(١) - في بلدنا، من النادر جداً أن نجد هذا النوع من الفجل.







الصورة الواردة أعلاه:
طبق من السمك مزين بالخيار، ص ٤٨
مع زينة بالحامض، من ص ٣٢ إلى ص ٣٦

زينة بالبندورة ص ٦٠
زينة بالبيض من ص ٦٨ إلى ص ٧١

زينة لطبق من الأجبان بالخيار، ص ٤٨
وزينة بالعنب، ص ٢٤
وزينة بالفجل الزهري، ص ٦٤ وزينة بالبسكويت المالح، ص ٧٤



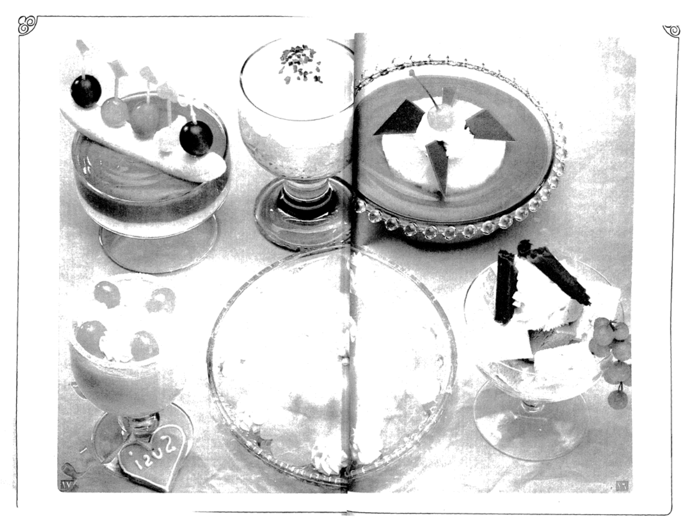


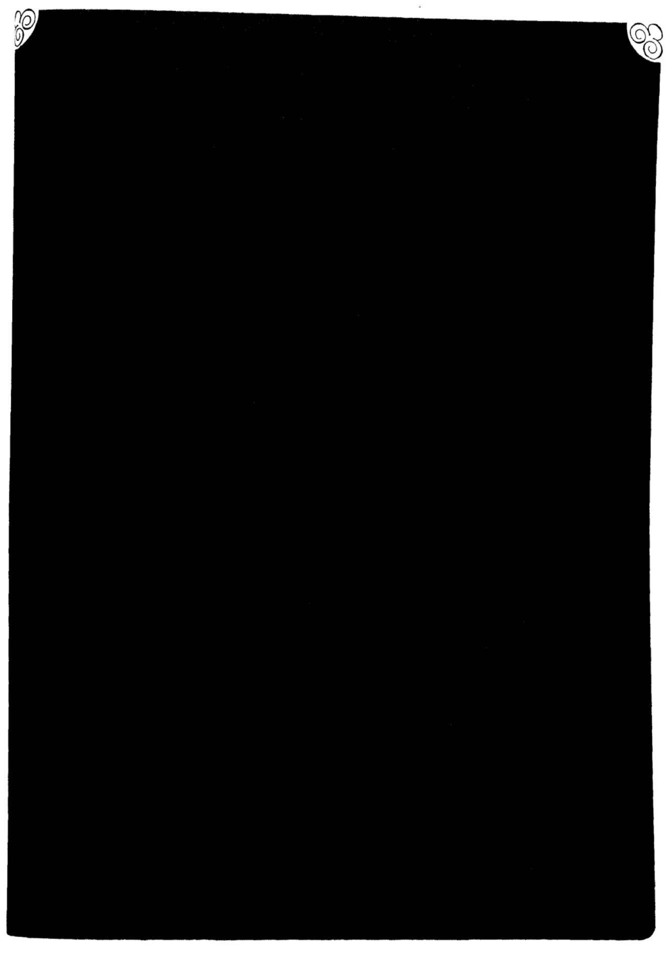
صور الصفحتين (١٢/١٣)
زينة لقوالب الحلوى الجنويّة بواسطة كيس التزيين، من ص ٨٢ إلى ص ٨٥
مع زينة بالشوكولا، ص ٩٣
وزينة بعقيد الثمار (الثمار المجففة)، ص ٩٢
وزينة بعجينة اللوز، ص ٩٠
وزينة باللوز، ص ٨٩

صور الصفحة: (١٥)
زينة لقوالب الحلوى الجنويّة بواسطة كيس التزيين من ص ٨٢ إلى ص ٨٥
مع زينة بعقيد الثمار، ص ٩٢
وزينة بعجينة اللوز، ص ٩٠
وزينة بالشوكولا، ص ٩٣

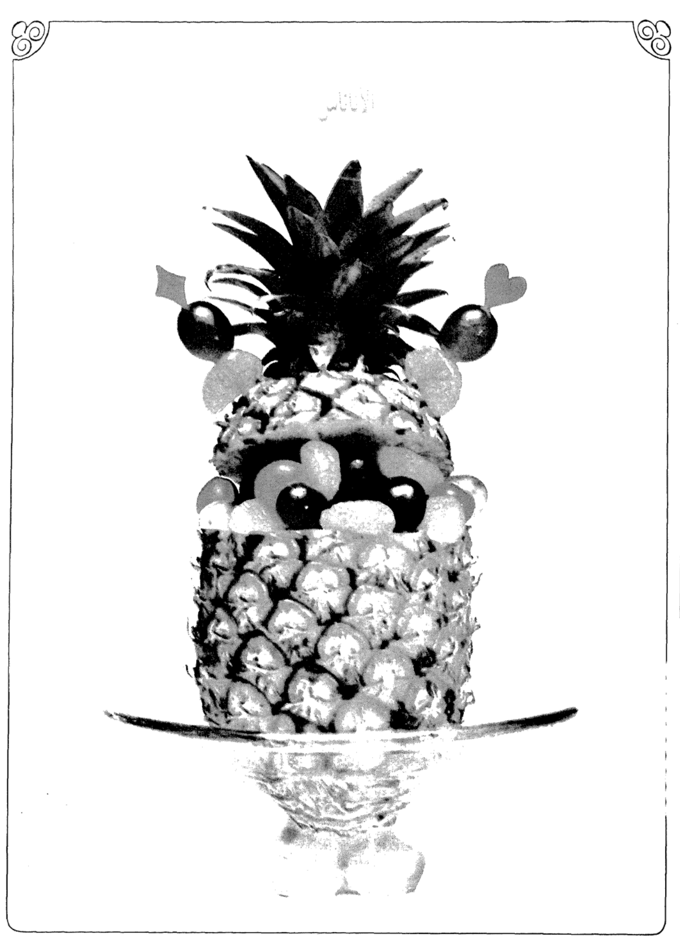
صور الصفحتين (١٦/١٧)
زينة للحلوى بواسطة كيس التزيين من ص ٨٢ إلى ص ٨٥
وزينة بالموز ص ٢٣
وزينة بالشوكولا ص ٩٣
وزينة بالليمون الأفندي ص ٣٨ و ٣٩
وزينة بالكرز الحامض ص ٩٢







الأناناس



كيفية تقطيع ثمرة الأناناس الطازجة:

تقطَّع الثمرة في بادىء الأمر إلى شرحات، وبعد ذلك تقشّر الشرحات. وبواسطة سكين مستدق الرأس، ينزع، من ثم، اللّب الليفي من الثمرة.

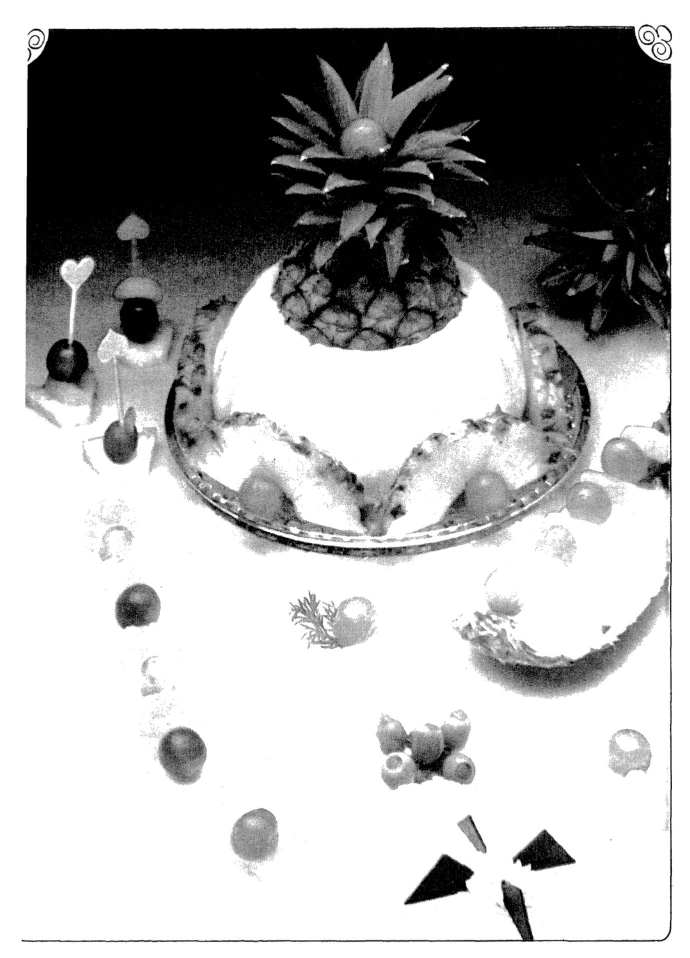
تزيين ثمرة الأناناس:

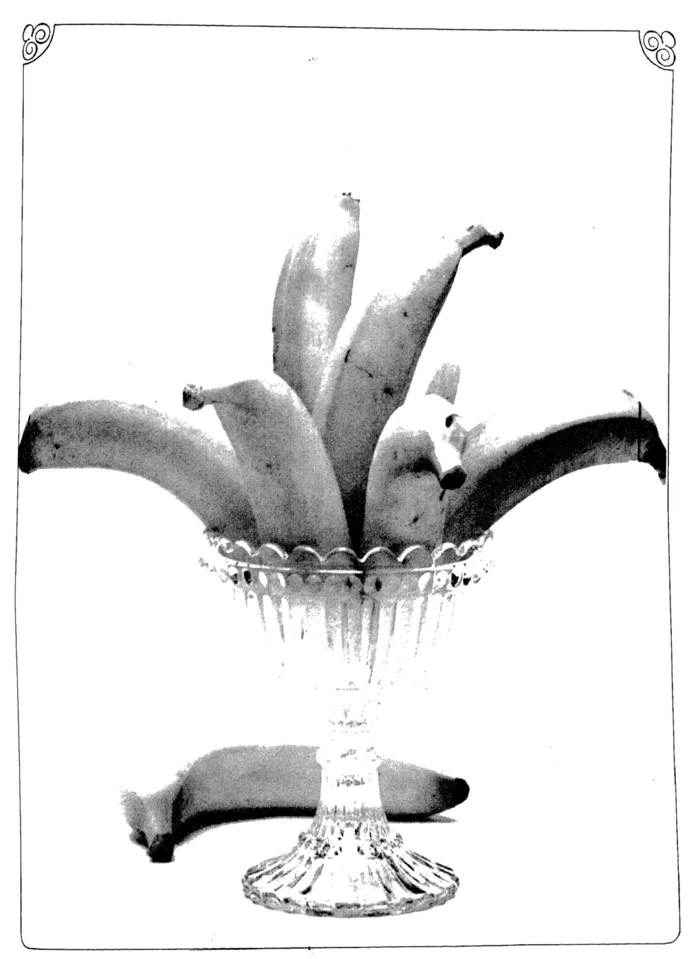
تحضّر كريما بالأناناس، وتسكب في قالب. وتترك جانباً لتبرد. ثم، تقلب على طبق زجاجي. وتحاط بشرحات نصفية من الأناناس وبحبات الكرز ويوضع على الكريما اكليل الأناناس. كما توضع حبة كرز في وسط الأوراق التي تعلو الأكليل.

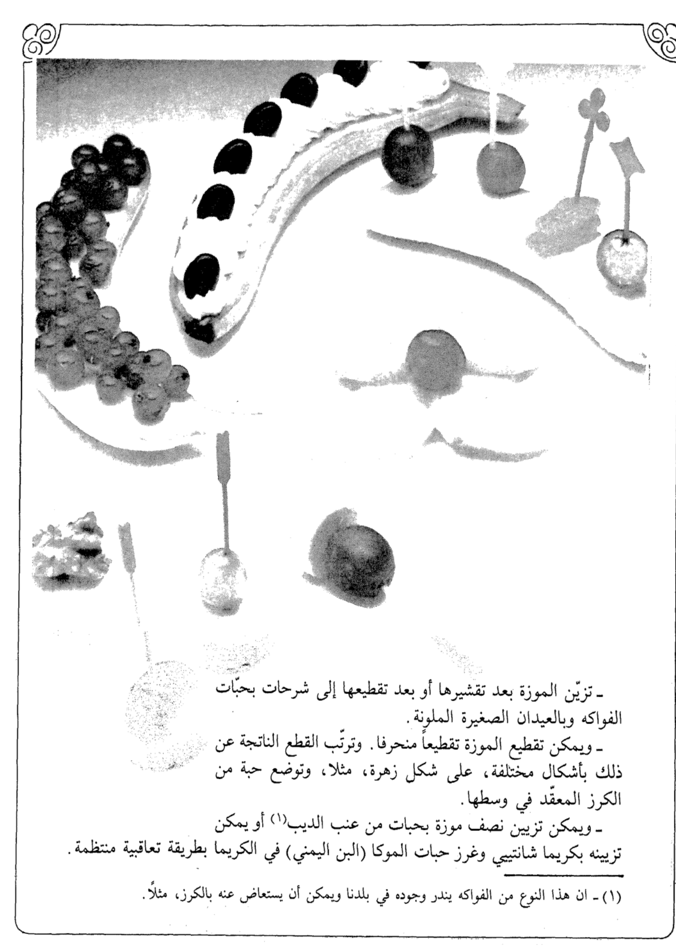
أما كل ربع قطعة من الأناناس، فتزين بالتعاقب بالكرزوبشرحات الليمون الأفندي.

شرحات الأناناس المعلّبة:

ترتب شرحات الأناناس كاملة أو تقطع أرباعاً أو مثلثات أو معينات لتكوّن أشكالا مختلفة. فتأخذ شكل زهرة مثلا أو نجمة أو فراشة إلخ. وتزيّن، بعد ذلك، بالفواكه أو بالكرز الحامض أو بالعيدان الصغيرة الملونة، أو بواسطة كيس التزيين، يمكن وضع كتلة من كريما شانتيبي في وسط شرحة أناناس مستديرة وتغرز شرحات صغيرة من الشوكولا في الكريما.







ـ تزيّن الموزة بعد تقشيرها أو بعد تقطيعها إلى شرحات بحبّات الفواكه وبالعيدان الصغيرة الملونة.

ـ ويمكن تقطيع الموزة تقطيعاً منحرفا. وترتّب القطع الناتجة عن ذلك بأشكال مختلفة، على شكل زهرة، مثلا، وتوضع حبة من الكرز المعقّد في وسطها.

ـ ويمكن تزيين نصف موزة بحبات من عنب الديب[1] أو يمكن تزيينه بكريما شانتيبي وغرز حبات الموكا (البن اليمني) في الكريما بطريقة تعاقبية منتظمة.

---

(١) ـ ان هذا النوع من الفواكه يندر وجوده في بلدنا ويمكن أن يستعاض عنه بالكرز، مثلاً.



العنب

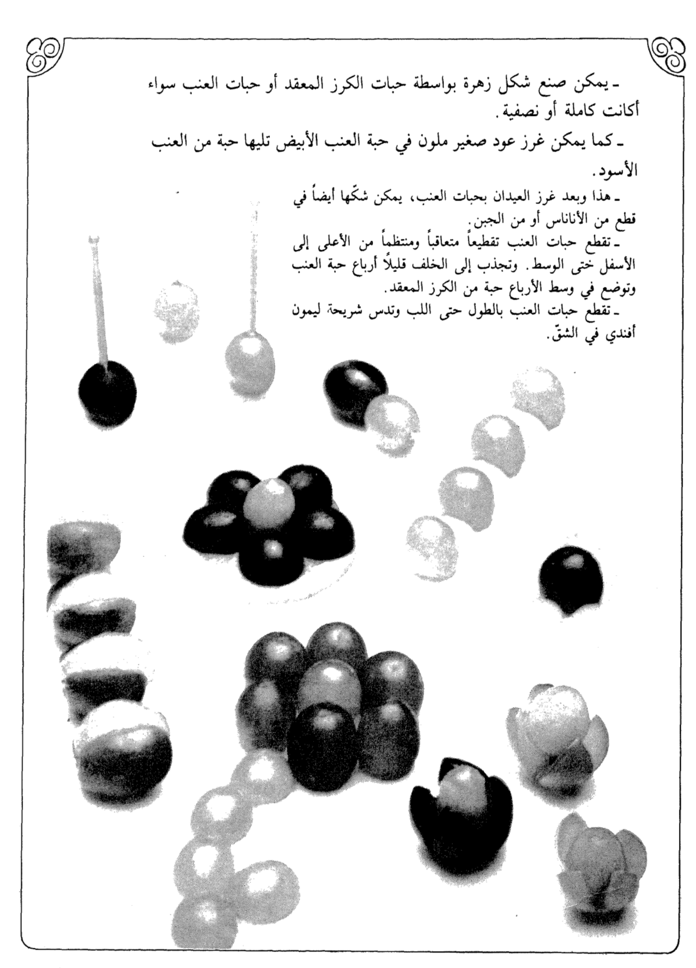
ـ يمكن صنع شكل زهرة بواسطة حبات الكرز المعقد أو حبات العنب سواء أكانت كاملة أو نصفية.

ـ كما يمكن غرز عود صغير ملون في حبة العنب الأبيض تليها حبة من العنب الأسود.

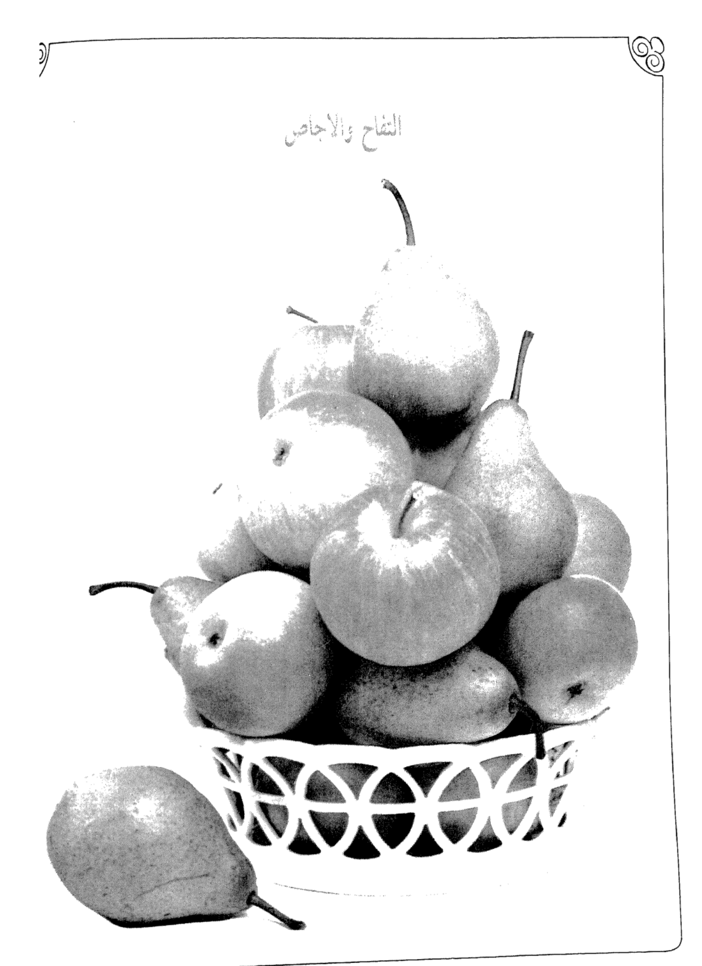
ـ هذا وبعد غرز العيدان بحبات العنب، يمكن شكّها أيضاً في قطع من الأناناس أو من الجبن.

ـ تقطع حبات العنب تقطيعاً متعاقباً ومنتظماً من الأعلى إلى الأسفل حتى الوسط. وتجذب إلى الخلف قليلاً أرباع حبة العنب وتوضع في وسط الأرباع حبة من الكرز المعقد.

ـ تقطع حبات العنب بالطول حتى اللب وتدس شريحة ليمون أفندي في الشقّ.



التفاح والاجاص





التفاح

- بواسطة قطاعة التفاح، تقطّع التفاحة إلى قطع متساوية.
- يستعان بسكين مستدقّ الرأس لتقطيع تفاحة تقطيعاً متعرجاً حتى اللبّ (النواة) ويقلب نصفا التفاحة رأساً على عقب ويفصلان عن بعضهما البعض ويزيّنان بالفواكه وبحبات عنب الديب، على سبيل المثال.
- ويزيّن كل نصف تفاحة بعصير الفواكه الحمراء المختر أو ترتّب شرحات التفاح المستديرة الواحدة فوق الأخرى ويزيّن وسط كل شرحة بحبة من الكرز المعقد.
- وأخيراً، تقشر تفاحة تقشيراً ناعماً وعلى شكل لولوبي.

الاجاص

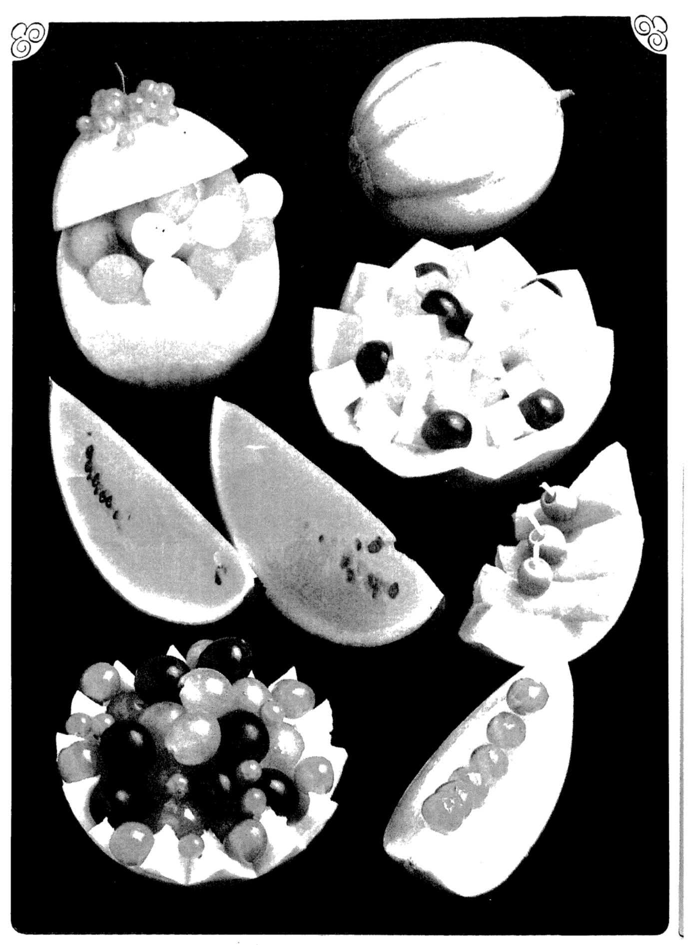
- يزيّن بالفواكه كل نصف إجاصة مقشرة أو غير مقشرة، أو تزيّن كل شرحة إجاص مستديرة بعصير الفواكه الحمراء المختر (مربى الفواكه المصفى).

يقسم رأس البطيخ الأصفر إلى نصفين ويفرّغ النصفان من اللبّ.

وبواسطة سكين مستدق الرأس يقطع طرفهما تقطيعاً منتظم التعرج ويقطع اللب بدوره على شكل مربعات صغيرة، تضاف اليها مربعات صغيرة من الجبن أو شرحات من العنب ويملأ نصف بطيخ اصفر من الكوكتيل المذكور اعلاه حسب الطلب. أما النصف الباقي، فتقدم فيه سلطة الفواكه.

ـ تؤخذ بطيخة صفراء ويقطع رأسها على شكل غطاء ويقطع اللب على شكل كرات صغيرة ويعاد وضعها في البطيخة. أما غطاؤها فيوضع مجددا بلطف عليها، ويصار إلى تزيينه بحبات من عنب الدب أو الكرز.

ـ وللحصول على ما يشبه المراكب الصغيرة، يقطع رأس بطيخ أصفر إلى أربع أو ثماني شرحات وتزيّن هذه الأخيرة وتغرز فيها حبات الكرز المعقد.

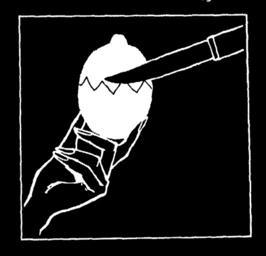




الليمون الحامض

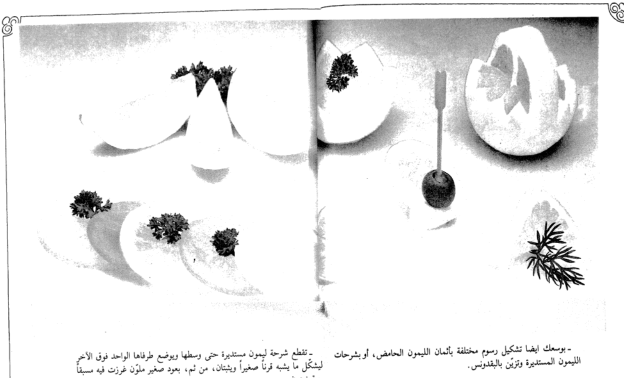
ـ سلة صغيرة: تقطّع حبة الليمون بطريقة يترك لها مقبض صغير. ويقطع طرفها بدوره تقطيعاً متعرجاً منتظماً.

ـ بواسطة سكين مسنون (ماض)، تقطع حبة أخرى من الليمون الحامض تقطيعاً متعرجاً حتى اللب ويقلب النصفان باتجاه معاكس ويزينان بالاعشاب العطريّة.







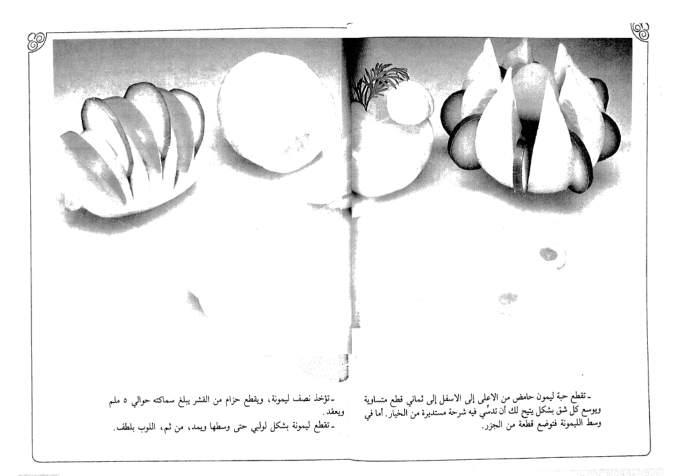


- بوسعك ايضا تشكيل رسوم مختلفة بأثمان الليمون الحامض، أو بشرحات الليمون المستديرة وتزيّن بالبقدونس.

- كما يمكن تقطيع شرحة ليمون مستديرة حتى وسطها وتعكف أطرافها على شكل لولبي. وتغرز من ثم، في وسطها، عشبة صغيرة من الاعشاب العطرية.

- تقطع شرحة ليمون مستديرة حتى وسطها ويوضع طرفاها الواحد فوق الآخر ليشكّل ما يشبه قرناً صغيراً ويثبتان، من ثم، بعود صغير ملوّن غرزت فيه مسبقاً حبة زيتون.

- تقطع شرحتان مستديرتان من الليمون حتى وسطهما ويعكف طرف كل شرحة إلى الامام ويطوى الطرف الآخر إلى الوراء ليشكل ما هو أشبه بلولب. ويشبّك، بعد ذلك اللولبان.



- تقطع حبة ليمون حامض من الاعلى إلى الاسفل إلى ثماني قطع متساوية ويوسع كل شق بشكل يتيح لك أن تدسًي فيه شرحة مستديرة من الخيار. أما في وسط الليمونة فتوضع قطعة من الجزر.

- تؤخذ نصف ليمونة، ويقطع حزام من القشر يبلغ سماكته حوالي ٥ ملم ويعقد.
- تقطع ليمونة بشكل لولبي حتى وسطها ويمد، من ثم، اللوب بلطف.

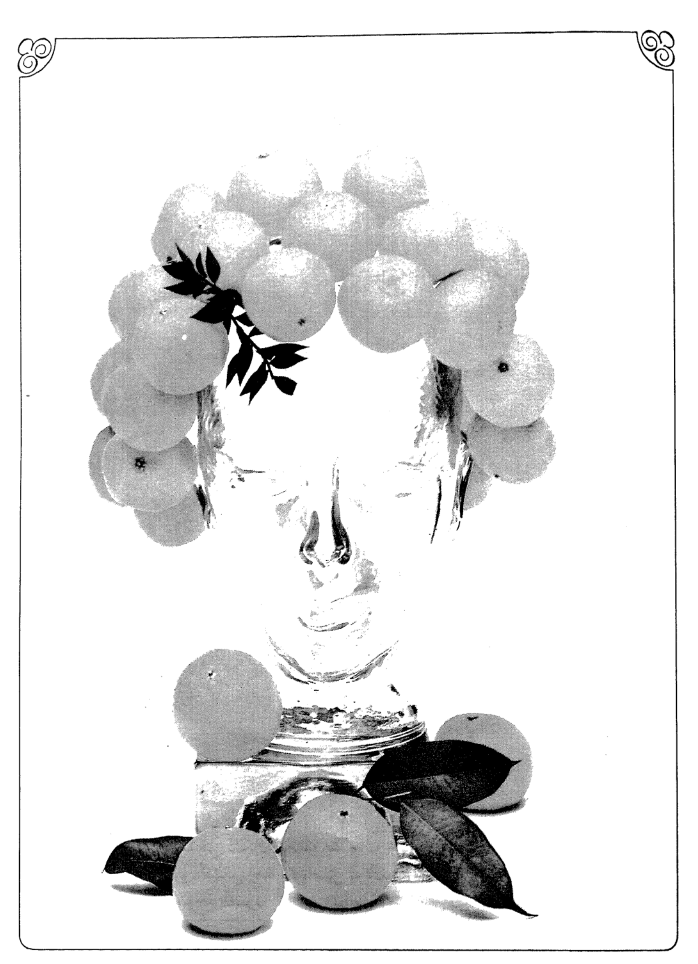


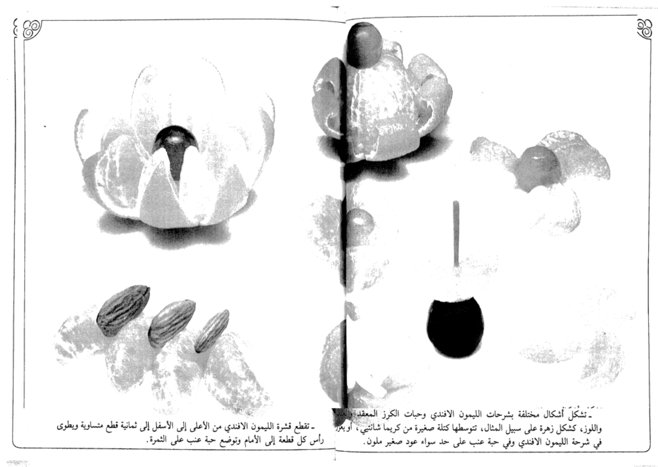
ـ تشق حبة ليمون عدة مرات بشكل تعاقبي منتظم على طول الحبة وتدس في الشقوق شرحات مستديرة متعاقبة من البندورة والخيار.

ـ تقطع حبة ليمون إلى شرحات مستديرة. ثم، يقطع قشرها بسكين ذي أسنان عريضة. وتوضع الشرحات الواحدة فوق الأخرى وتزيّن بشرحات الزيتون الصغيرة.

ـ بواسطة سكين مسنون، تشق ثلمات على قشرة نصف ليمونة.

ـ تقشر ليمونة تقشيراً ناعماً حتى وسطها ويسحب منها اللب. ثم، يمد لولب القشرة المتبقي بلطف.





ـ تشكّل أشكال مختلفة بشرحات الليمون الافندي وحبات الكرز المعقد والعنب واللوز، كشكل زهرة على سبيل المثال، تتوسطها كتلة صغيرة من كريما شانتيي، أو يغرز في شرحة الليمون الافندي وفي حبة عنب على حد سواء عود صغير ملون.

ـ تقطع قشرة الليمون الافندي من الأعلى إلى الأسفل إلى ثمانية قطع متساوية ويطوى رأس كل قطعة إلى الأمام وتوضع حبة عنب على الثمرة.

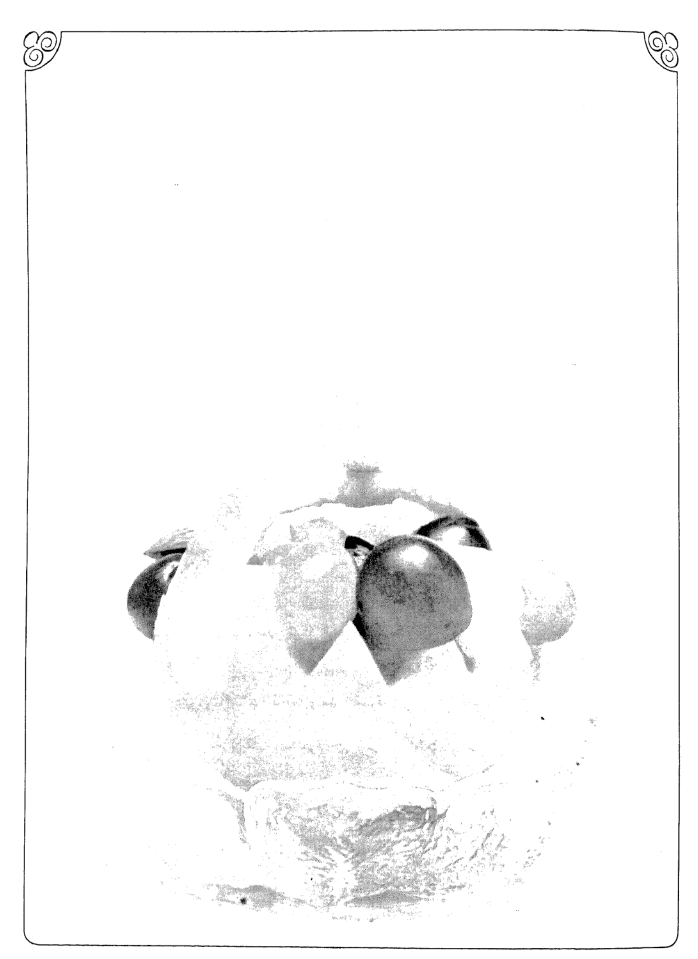


ـ تقطع من الأعلى إلى الأسفل قشرة حبة ليمونٍ أفندي إلى ثمانية أجزاء متساوية. وتفصل شرحات الثمرة عن القشرة التي تسحب قليلاً إلى الوراء وتفصل بلطف شرحات الليمون عن بعضها البعض وتوضع حبة عنب أسود في وسطها.

الحمضيّات

ـ ان معظم الحمضيات المتوافرة في الأسواق (البرتقال ـ الليمون الافندي ـ الليمون الهندي ـ والليمون الحامض)، يغلف بغشاء من الشمع لحفظه، من جهة، ولحمايته من الجراثيم والطفيليات من جهة اخرى.

ـ أما بالنسبة إلى الزينة بالحمضيات المشروحة في هذا الكتيّب، فننصح بغسل هذا النوع من الفواكه مسبقاً بالمياه الساخنة غسيلاً جيداً، رغم أن قشرتها لا تؤكل، وتجدر الاشارة إلى أنه غالبا ما تدخل هذه الاخيرة في مستحضرات الحلوى والسكاكر، ويستحسن استعمال الفواكه غير المغلّفة بالشمع. ويتوافر هذا النوع من الفواكه، مثلا في المخازن الخاصة بالرجيم.



ـ بواسطة سكّين مسنون تقطع حبة البرتقال تقطيعا متعرجاً ويفصل نصفاها عن بعضهما البعض ويقلبان رأسا على عقب ويفرغان من محتواهما ويملآن حسب الطلب بالفطر أو بالفواكه أو بالسلطة ويقدم الطبق كله على اوراق من الخس أو يزيّن النصفان بحبات الكرز المعقد.

ـ تصفّ أثمان أو شرحات من البرتقال بعدة أشكال وتزيّن بحبات الكرز المعقد.

ـ تقطع شريحة مستديرة من البرتقال حتى الوسط ايضا ويوضع أحد طرفيها فوق الطرف الآخر ليتخذا شكل قرن. ويثبّتان، من ثم، بعود صغير من العيدان الصغيرة الملونة.

ـ تقشر حبة برتقال بحيث تنزع ايضا القشرة البيضاء الداخلية التي تغلّفها وتسحب بلطف كل شرحة من الشرحات الربعية من داخل قشرتها.

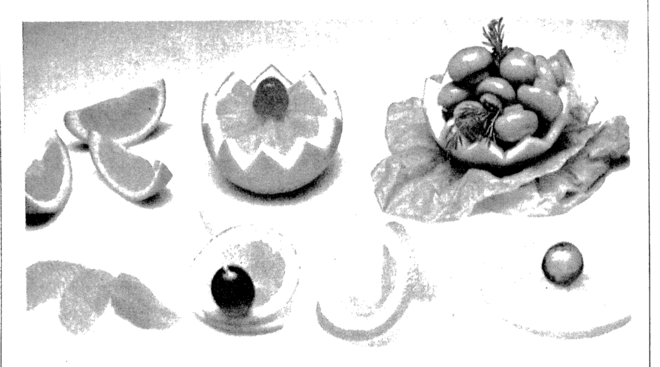
ـ ترتب أنصاف أو أرباع شرحات البرتقال المستديرة بأشكال مختلفة وتزيّن بالاعشاب العطرية أو بحبات الكرز المعقد.

ـ تقطع من الأعلى إلى الأسفل القشرة الخارجية لحبة البرتقال إلى ٨ أجزاء متساوية. وتلفّ هذه الاخيرة على شكل تويجات الزهرة وتوضع حبة كرز معقد فوق الفاكهة.

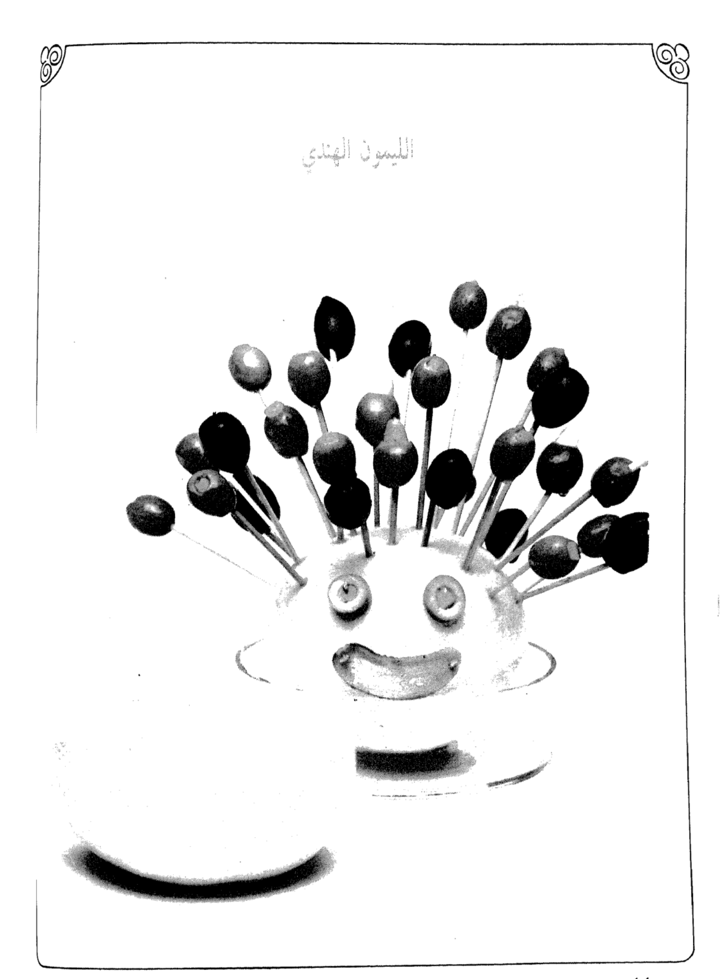
ـ تقشر حبة البرتقال تقشيراً ناعماً وتمدّ القشرة على شكل لولب.

ـ تنزع قشرة شرحة برتقال مستديرة حتى نصفها وتعقد، من ثم، القشرة المنزوعة.





الليمون الهندي



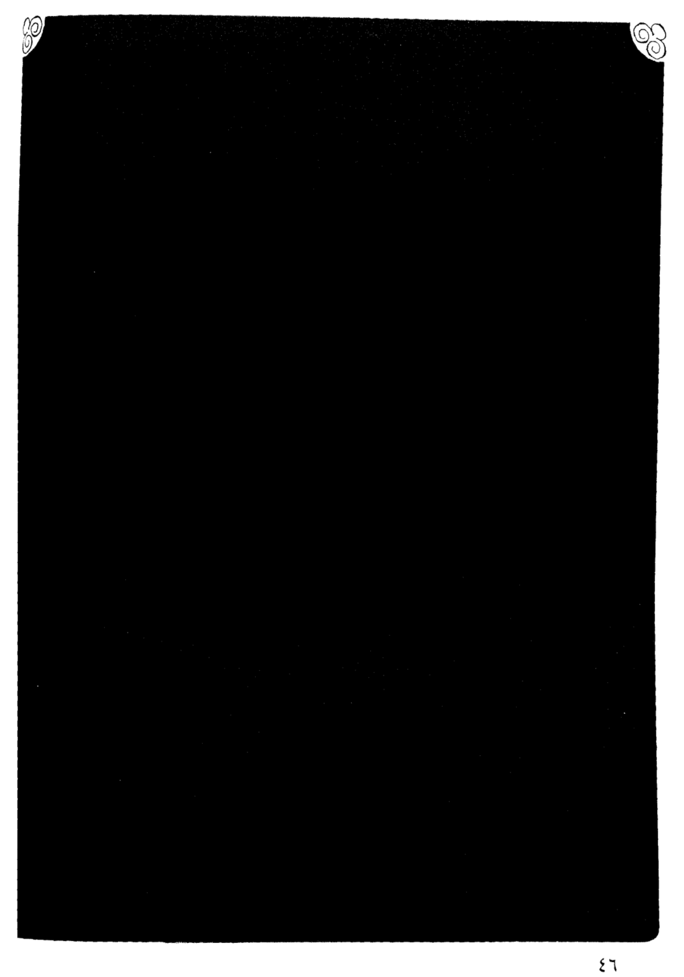


ـ تقطع حبة ليمون هندي إلى جزئين متساويين، يزين النصف الاول بحبة كرز معقد ويفرغ النصف الثاني من محتواه وتوضع فيه أوراق من الخسّ يتوسطها أنواع مختلفة من السلطات حسب الطلب.

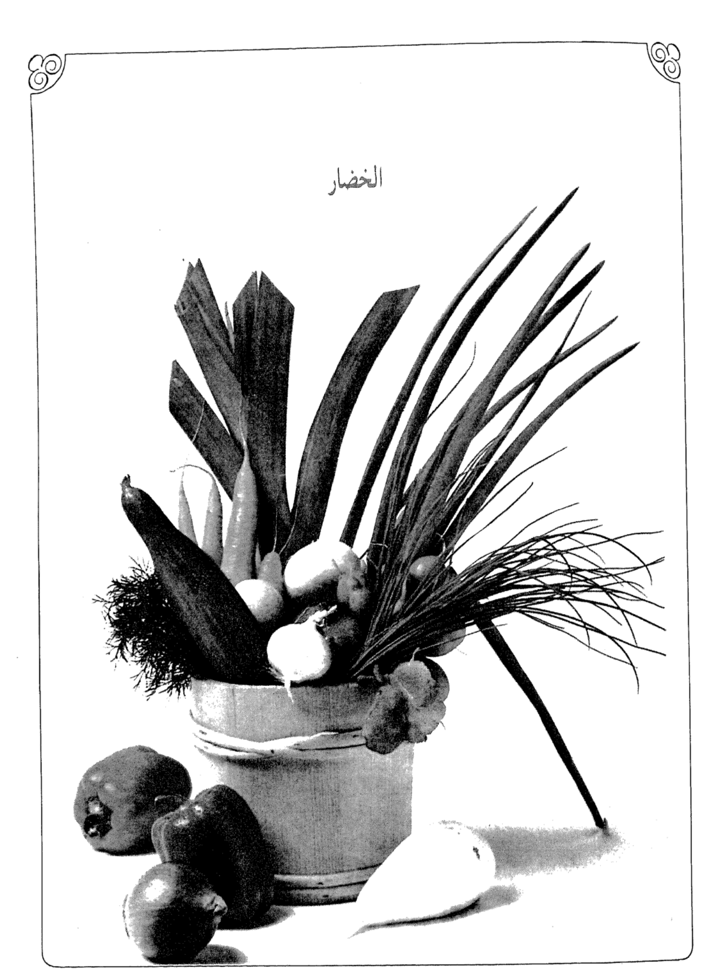
ـ تفرغ نصف ليمونة هندية بواسطة سكين مسنون ويقطع طرفها تقطيعاً متعرجاً منتظما ويملأ بأنواع مختلفة من السلطة.

ـ سلّة صغيرة: تقطع ليمونة هندية بحيث يبقى جزء منها على شكل مسكة سلة وتوضع حبة كرز معقد على المسكة، كما في الرسم.

ـ يغرز عود صغير في حبة كرز معقد وفي شرحة من الليمون الهندي على حد سواء.



الخضار





الخيار المخلّل

- يقطع رأس خيارة مخلّلة على طوله إلى شرحات مستديرة متساوية وترتب الشرحات بشكل دائري وتوضع في شقوقها شرحات مستديرة من اللفت الزهري. وتوضع باقة من البقدونس مكلّلة بحبة فجل في دائرة الخيار النصفية.
- تشكل أشكال مختلفة بشرحات مستديرة من الخيار المخلّل وبمثلثات من الفليفلة أو بشرحات مستديرة من الزيتون.
- بواسطة كيس التزيين، تفرغ كمية من المايونيز على شرحات نصفية من الخيار المخلّل.
- يقطع رأس خيار مخلل عدة مرات من الأسفل إلى الأعلى ويرتب على شكل مروحة.
- يشكّ عود صغير من الخشب أولا في رأس صغير من الخيار المخلّل. ثم، يغرز فيه رأس صغير أيضاً من البصل، وأخيراً يغرز فيه شرحات صغيرة من البندورة أو من الفليفلة.

الخيار

بواسطة سكين مسنون يقطع الوجه الأعلى لشريحة مستديرة من الخيار تقطيعاً متعرجاً منتظماً ويغرز في وسطه عشبة صغيرة من نبتة الشمّار.
- توضع على «قبعة» من البندورة شرحة مستديرة من الخيار ذات أطراف مقطعة على شكل أسنان دائرية توضع فوق الخيار شرحة مستديرة ايضا من الزيتون ويثبت كل شيء بعود صغير من الخشب.
- للحصول على شكل مركب صغير، يقطع رأس الخيار بالطول إلى جزئين ويقطع كل جزء بدوره إلى عدة قطع صغيرة، يتراوح طول كل قطعة ما بين ٦ و٨ سنتم وتنزع عنها البذور. وتقص ورقة الومينيوم على شكل أشرعة وثبت كل شراع على عود صغير من الخشب، ثم يغرز في قطع الخيار التي حضرت مسبقاً.
- اجعلي شرحات مستديرة من كل من البندورة والخيار تتراكب بالتعاقب.
- بواسطة مقطع (مجوب) صغير، تقطع أشكال هندسية في داخل شرحات الخيار المستديرة ويملأ الجزء المجوف منها بالأعشاب العطرية المفرومة أو توضع شرحات الخيار المجوفة على شرحات البندورة المستديرة.
- برش القليل من الفلفل الحلو على شرحات الخيار المستديرة.



الفجل الأسود

ـ بفضل قطاعة الفجل، يقطع رأس من الفجل الأسود على شكل لولب. ليمدّ، من ثم، عل أوراق البقدونس.

ـ تقطع حتى الوسط رقاقة مستديرة من الفجل، تمدّ على شكل لولب وتوضع على ورقة خس.

ـ اجعلي شرحات مستديرة من كل من الفجل وشرحات البندورة تتراكب بالتعاقب.



السلطة

ـ ترتّب أوراق الخس أو أوراق الهندباء في أقداح للكوكتيل أو في كؤوس واسعة وكبيرة للبوظة وتملأ بسلطة من سلطات المايونيز أو بسلطة من ثمار البحر، الخ.

ـ تشكل باقات صغيرة من أوراق الخس أو الهندباء وتوضع في وسطها رؤوس البندورة أو حبات الفطر أو رؤوس الفجل الزهري أو كمية صغيرة من الاعشاب العطرية المفرومة أو شرحات مستديرة من الليمون الحامض أو من الخيار المقطعة بقطاعة عريضة الاسنان.

ـ تشكل زهرة من أوراق الهندباء تتوسطها شرحات رفيعة من الفليفلة مزيّنة بالاعشاب العطرية.



البطاطا

ـ بفضل سكين مسنون، تقطع شرحات رفيعة أو مستديرة من البطاطا المسلوقة مسبقاً وترتب وتزيّن بالاعشاب العطرية أو بشرحات صغيرة من الفجل الزهري.

ـ بطاطا مسلوقة على شكل حبات البندق: بفضل ملعقة صغيرة مجوفة ومستديرة، تكوَّن كرات صغيـر من البطاطا أشبه بحبات البندق وتوضع على أوراق من الخس.

ـ بواسطة كيس التزيين، يرتب مهروس البطاطا على شكل موجات شبه أفقية وتوضع عليه شرحات مستديرة من الزيتون بتعاقب منتظم.

ـ سلّة صغيرة من البطاطا: يقشر رأس من البطاطا المسلوقة مسبقاً، ويقطع بحيث تبقى مسكة صغيرة يجوف داخلها بعناية. وتغرز، من ثم، نبتة صغيرة من البقدونس داخل السلة.

ـ بفضل كيس التزيين، يشكل عش صغير من البطاطا المهروسة ويملأ وسطه بالاعشاب العطرية.

ـ بفضل كيس التزيين ايضا، تشكل كتيلات من البطاطا المهروسة على شكل أزهار وذلك عن طريق تخفيف الضغط على الكيس من خارج الزهرة إلى داخلها.

ـ تطبق الطريقة نفسها في حال رغبنا بتشكيل نجوم صغيرة من البطاطا المهروسة، اذ يحمل كيس التزيين عاموديا ويضغط عليه باليد اليمنى. ثم، يقوم ما أن تتخذ النجمة الحجم المتوخى. ثم، يرش عليها القليل من الفلفل الحلو.






ـ تصفّ قرون من الذرة مزينة بالزيتون والاعشاب العطرية وبشرحات رفيعة من الفليفلة الحمراء.

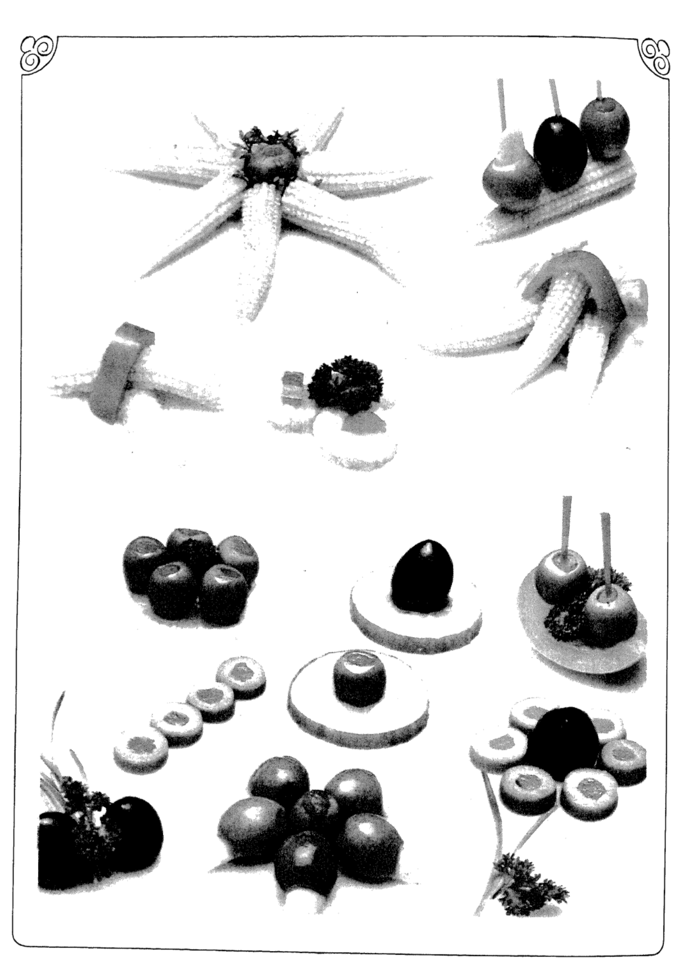
ـ ان نبتة الذرة هي من النباتات النجيلية الامركيّة الاصل. تزرع أشكال مختلفة منها في البلدان ذات المناخ الدافىء أو المعتدل. ويختلف حجم الحبوب كما يختلف شكلها أو لونها حسب نوع النبتة. وفي منطقتنا، تعتبر الذرة من الخضار المحببة التي تعطي نكهة خاصة للسلطة. وتجدر الاشارة إلى أنه تتوافر في الاسواق حبوب الذرة أكثر مما نجد قرونا منها.

الزيتون

ـ تشكل أشكال مختلفة بحبات الزيتون الأخضر أو الأسود المزينة بقطع البندورة أو الخيار أو بشرحات الليمون الحامض المستديرة أو بالاعشاب العطرية.

ـ ان الزيتون هو من اقدم الثمار المزروعة في العالم. أما المناطق التي يزرع فيها فهي بلدان البحر المتوسط. لكن اكثر المناطق التي تنتجه فهي اسبانيا والبلدان الاندلسية ولا شك ان هذا النوع من الفواكه ذات الشكل البيضوي واللون الاخضر المكحل بالاصفر أو ذات اللون البنفسجي الغامق وذات النكهة الحرّيفة الخاصة به، هذا النوع يلعب دورا لا غبار عليه في فنّ الطهي في البلدان الجنوبية. وأصبح شائع الاستعمال عندنا. وهذا يعود على الأرجح، إلى كونه تابلا يتبل فيه مختلف الاطباق. فبه نستطيع أن نزين الاطباق بالزيتون وأن نتبل به الصلصات على أنواعها أو مختلف أصناف الحساء المركز.

كما يتزاوج، خصوصا مع حشوة اللحوم ويعطي نكهة خاصة لكل انواع اليخنة والسلطة، ويستساغ استعماله كثيرا من المقبلات (أي المشروبات الفاتحة للشهية). وتجدر الاشارة إلى أنه يتوافر في الأسواق الزيتون الاخضر والأسود العادي أو الزيتون الاخضر المحشو بالفليفلة أو باللوز.



الفليفلة - الفطر - الكرفس

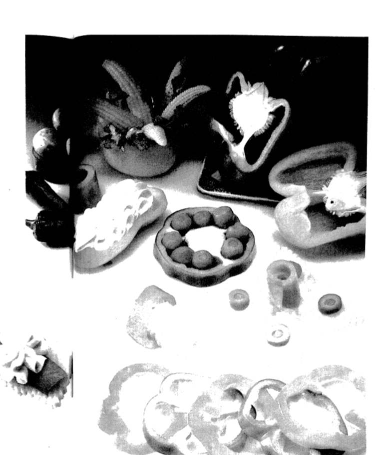
- يقطع رأس الفليفلة إلى قسمين يملأ كل قسم بقرون من الذرة وبالاعشاب العطرية.

- تقطع شرحات مستديرة من الفليفلة الحمراء، تنزع منها البزور وتترك الحلقات وتملأ كل حلقة بالفطر أو بالاعشاب العطرية أو بالزيتون.

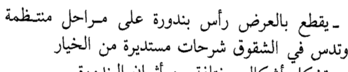
- بواسطة كيس للتزيين، تزيّن بالكريما أرباع الفليفلة المنزوعة بزورها مسبقا.

- بواسطة سكين مسنون، تقطع معينات أو شرحات رفيعة من الكرفس اللفتي والمسلوق ويشكل بها أشكال مختلفة مع شرحات رفيعة من الفليفلة الخضراء والحمراء وشرحات مستديرة من الزيتون.

- ترتب حلقات الفيلفة الحمراء والخضراء فوق بعضها البعض بتعاقب منتظم.







ـ يقطع بالعرض رأس بندورة على مـراحل منتظمة وتدس في الشقوق شرحات مستديرة من الخيار

ـ تشكل أشكال مختلفة من أثمان البندورة.

ـ يستعان بسكين مسنون ويقطع رأس بندورة تقطيعاً متعرجاً ومنتظماً، حتى وسطه ويفصل نصفاه ويقلبان رأسا على عقب، وفي وسط النصف الاول تغرز نبتة صغيرة من الاعشاب العطرية. أما النصف الآخر فيفرغ ليملأ برؤوس البصل الصغيرة.

ـ بطريقة تعاقبية منتظمة، تحدث شقوق من الأعلى إلى الأسفل في رأس بندورة حتى وسطه ويقسم هذا الاخير إلى ثمانية أجزاء متساوية وتوسّع الشقوق ويدسّ في كل شقّ شرحة مستديرة من الليمون الحامض وتوضع باقة من البقدونس في وسط رأس البندورة.

ـ ترتب شرحات مستديرة من البندورة والبيض المسلوق فوق بعضها البعض بالتعاقب.

ـ ترتب أثمان كل من البندورة والليمون الحامض على الشكل التالي: كل ثمن بندورة مقلوب إلى الأعلى بجانبه ثمن من الليمون الحامض مقلوب إلى الأسفل.

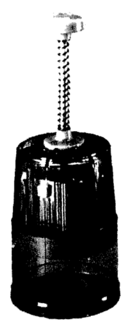
ـ توضع شرحة مستديرة من الخيار فوق شرحة مستديرة من الليمون الحامض ويوضع رأس بندورة مزيّن بواسطة كيس التزيين بكتيلات من المايونيز فوق شرحة الخيار المستديرة.

ـ يقشر بلطف رأس بندورة وتشكل بالقشرة زهرة توضع على شرحة مستديرة من الخيار.

ـ سلّة صغيرة: يقطع رأس البندورة بشكل يترك له ما يشبه مسكة السلّة الصغيرة وتغرز في وسط سلة البندورة نبتة صغيرة من البقدونس.

ـ بواسطة سكين مسنون، تحزّ قشرة رأس بندورة في ثمانية مواضع من الأعلى إلى الأسفل وتقشّر القشرة حتى وسط رأس البندورة وتسحب إلى الوراء لتشكيل وردة.

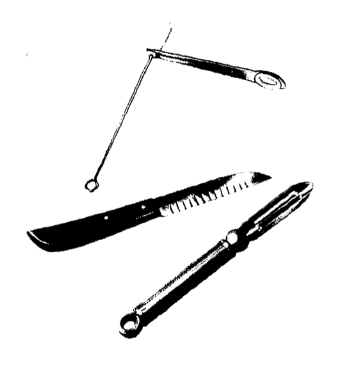




- تدحرج حلقات من البصل في صحن مليء بالاعشاب العطرية المفرومة، فرماً ناعماً جداً. أو تغمس في صحن مليء بالفلفل الاحمر الحلو وتشكل بهذه الحلقات أشكال مختلفة.

- تقطع شريحتان مستديرتان من البصل في نصفها وتشكل أشكال مختلفة بها.

- تقسم رؤوس البصل إلى ثمانية قطع صغيرة وتوضع على كل قطعة نبتة صغيرة من الاعشاب العطرية.

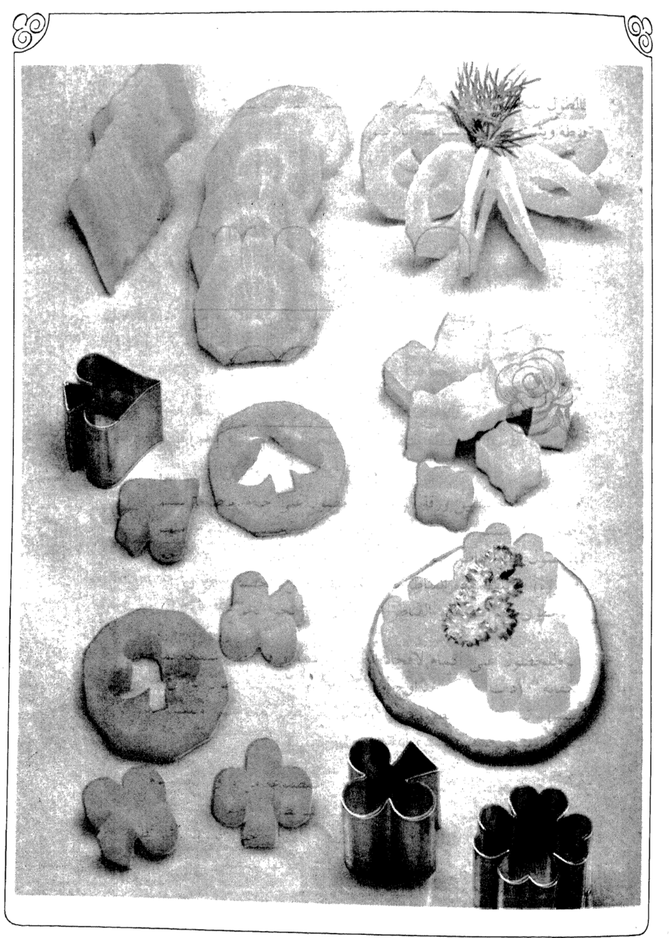


الجزر

تقطع جزرة على شكل لولبي ويمدّ لولب الجزرة ويرتب على شكل زهرة وتوضع في وسطه غرسة صغيرة من الشمّار.

ـ تقطع شرحات رفيعة من الجزر أو معينات منه بسكين عريض الاسنان وترتب بأشكال مختلفة.

ـ يقطع داخل كل شرحة مستديرة كبيرة من الجزر بواسطة مجوب (مقطع) صغير فيأخذ التجويف شكل المجوب الذي قد يكون بشكل زهرة أو رمز ورقة السباتي. أما القطع الناتجة عن التجويف بالمجوب فتوضع فوق شرحة مستديرة من الخيار وتزيّن، من ثم، بغرسة صغيرة من البقدونس.



الفجل الزهري

ـ تقطع فجلة أربع مرات من الأعلى إلى الأسفل حتى وسطها ويشق حزّ دائري على الوجه الخارجي لكل ربع من أرباع الفجلة. ثم، تغمس هذه الاخيرة لحظات قليلة في المياه الباردة حتى تتفتح كما تتفتح الزهرة.

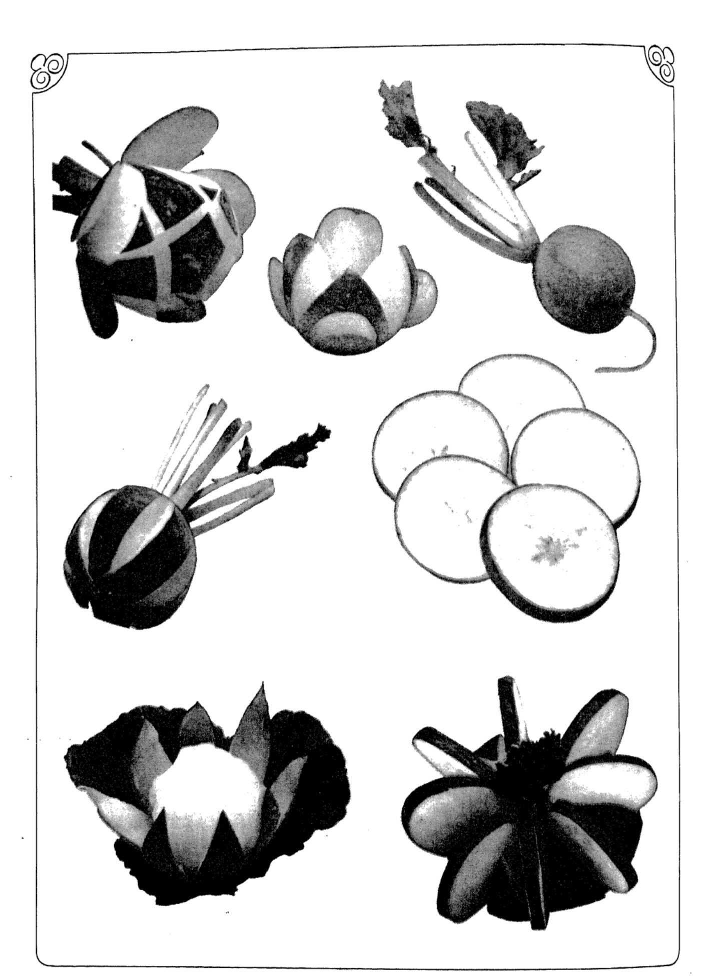
ـ زهرة: تؤخذ فجلة ويترك عنقها الاخضر. ثم، تقطع الفجلة ٦ مرات تقطيعاً دائرياً كما يحزّ قليلاً سطح الفجلة حزّاً مستقيما وتغمس الفجلة في المياه الباردة حتى تتفتح على شكل زهرة.

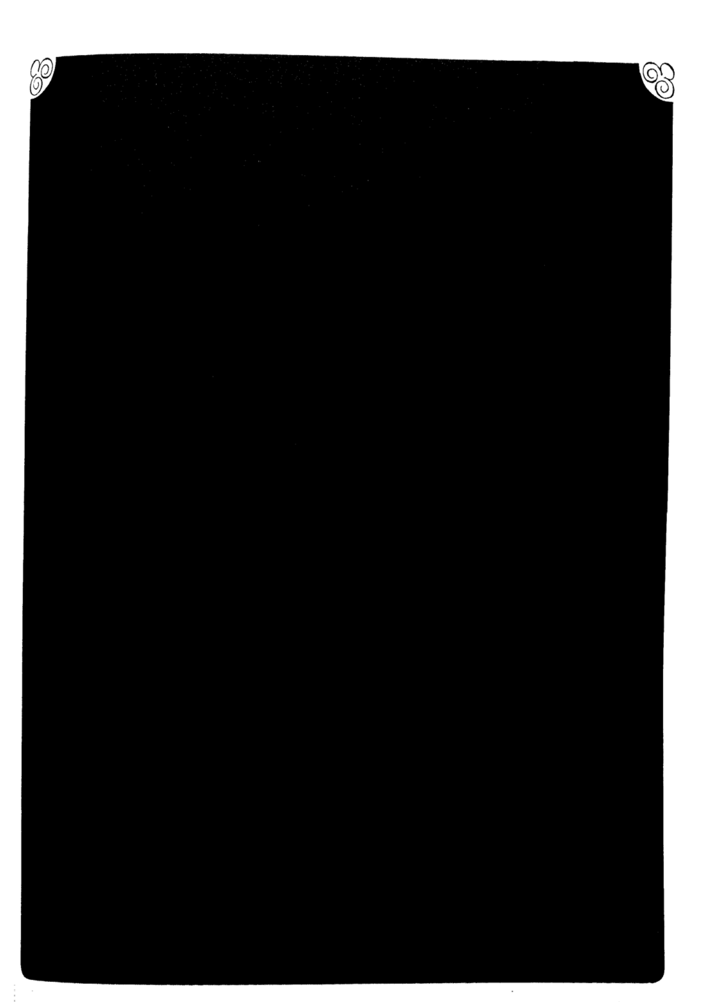
ـ ترتب شرحات مستديرة من الفجل فوق بعضها البعض.

ـ بواسطة سكين مسنون تشق ٦ ثلمات في رأس فجل بتعاقب منتظم.

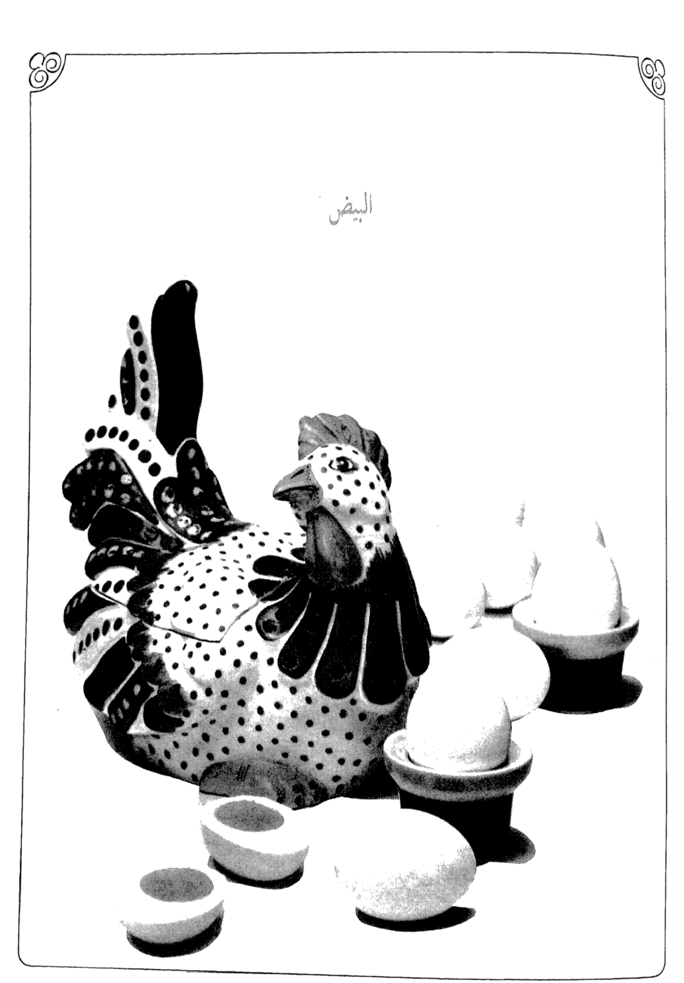
ـ تقطع فجلة في ثمانية مواضع من الأعلى إلى الأسفل حتى الوسط وتوسع الشقوق بين الاجزاء قليلاً وتدس فيها شرحات مستديرة من الفجل. ويزيّن وسط الفجلة بالبقدونس.

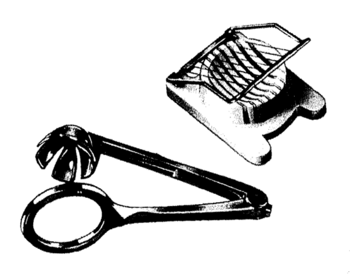
ـ بتعاقب منتظم، تحزّ قشرة الفجل في ثمانية مواضع. ثم، تنزع قليلاً وتغمس الفجلة، بعدئذ في المياه الباردة لتتفتح وتصبح زهرة كوكبية الشكل توضع على ورقة من أوراق الفجل.





البيض



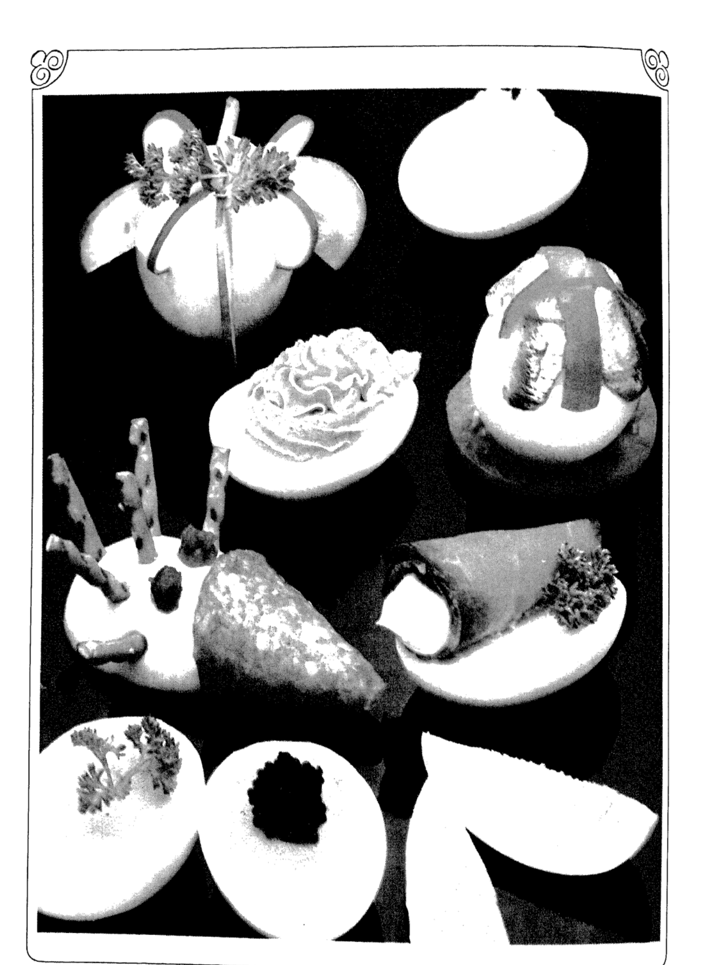


ـ بواسطة كيس التزيين، تزيّن أنصاف البيض بكريما شانتيبي أو بكريما الفلفل الحلو، ويمكن ان تضاف على البيض ايضا لفائف صغيرة من الشواء البقري، أو كمية صغيرة من الكافيار أو من الاعشاب العطرية.

ـ تقطع بيضة في ستة أماكن حتى وسطها وتدس في الشقوق شرحات مستديرة صغيرة من الفجل الزهري وأنصاف شرحات مستديرة من الخيار بطريقة تعاقبية منتظمة. وتغرز في وسط البيضة غرسة صغيرة من البقدونس.

ـ يقطع طرف بيضة حتى يستطاع توقيفها، وتوقف البيضة المقطوع رأسها اذا على شرحة من البندورة وتزيّن بشرحات صغيرة من فتيلة سمك الصبر، تتشابك عليها شرحات من الفليفلة الحمراء.

ـ القنفذ: تقطع بيضة إلى نصفين ويوضع كل نصف على وجهه المسطح، وتغرز عيدان البسكويت المالح في وجهه المحدب. وتشكل عيون القنفذ بسائل البندورة المركّز. وعلى الطرف الدقيق للبيضة، تلفّ شرحة من الشواء البقري.



ـ الفطر: يقطع طرف بيضة حتى يستطاع توقيفها وتوضع عليها شرحة مستديرة من البندورة مقطعة على شكل قبعة وبواسطة كيس التزيين، تزين بكتيلات من المايونيز.

أنصاف البيض: بواسطة كيس التزيين، يزيّن نصف بيضة بالكريما وتوضع فوق الكريما شريحتان رفيعتان متشابكتان من البندورة.

ـ ينزع صفار بيضة مسلوقة ويملأ جوف البيضة بحبات الزيتون.

ـ يزيّن نصف بيضة بلفائف من سمك السلمون المزينة بدورها بغرسة صغيرة من الاعشاب العطرية.

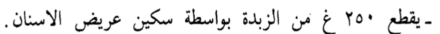
ـ تشق بيضة بالطول حتى وسطها وتدس في الشق شرحات صغيرة مستديرة من الفجل الزهري مزينة بغرسة صغيرة من البقدونس.

ـ الفأرة البيضاء: تقطع بيضة إلى نصفين ويوضع النصف الاول على وجهه المسطح ويقطع مثلث صغير على طرف البيضة الدقيق. ثم، بواسطة سكين مستدق الرأس وحاد، تشقّ البيضة في موضعين شقا منحنيا. وتدس في الشقين قطعتان صغيرتان من البندورة. أما عينا الفأرة، فتعلّم بقليل من الكافيار، وأما ذنبها، فيشار اليه بغرسة من البقدونس في الطرف الآخر من البيضة.

ـ يقطع طرف بيضة حتى يستطاع توقيفها. ثم، توقف البيضة على شرحة مستديرة من الخيار ويزين رأسها بشرحات مستديرة من الزيتون.

ـ ترتب شرحات مستديرة من البيض فوق بعضها وتزيّن بشرحات من الزيتون ومن سمك الصبر بطريقة تعاقبية منتظمة.





- يقطع ٢٥٠ غ من الزبدة بواسطة سكين عريض الاسنان.

- يملأ بالزبدة وعاء من السيراميك حتى الشفة ويملّس سطح الزبدة بواسطة مجرفة صغيرة خاصة للزبدة، تكون رقاقات منها عن طريق تحريك المجرفة من طرف الوعاء حتى وسطه بشكل ما يشبه الزهرة التي تزيّن، بعد ذلك، بالبقدونس (وتغمس المجرفة بالمياه الباردة عند الانتقال من جهة إلى أخرى).

- للحصول على كرات من الزبدة يقطع ٢٥٠ غ من الزبدة على شكل مكعبات صغيرة ويتدحرج الواحد تلو الآخر بين لوحتي خشب مضلعتين ورطبتين وتدحرج بعد ذلك الكرات حسب الطلب أما في بودرة الفلفل الحلو أو في صحن من الاعشاب المفرومة أو في صحن من البهار المجروش.

- تدعك الزبدة وتمزج بالاعشاب المفرومة، تشكل منها لفافة تغلف بورقة الومينيوم وتوضع في البراد حتى تتماسك الزبدة جيدا فتقطع عندئذ شرحات مستديرة منها. وتجدر الاشارة إلى أنه بعد تقطيع كل شرحة يجب أن يغمس السكين في المياه الساخنة.

- بواسطة مجرفة للزبدة، تشكل رقاقات كبيرة من الزبدة، لذلك تغطس دائما المجرفة في المياه الساخنة.

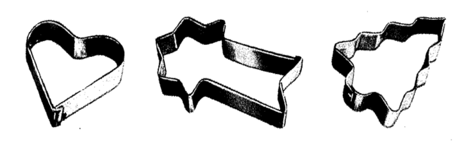
- بواسطة قالب من الخشب، يحصل على أشكال تزيينية من الزبدة في غاية الجمال وقبل الاستعمال تغطس القوالب في المياه الباردة نصف ساعة قبل الاستعمال حتى تحول رطوبة الخشب دون التصاق الزبدة به. ويملأ عندئذ كل قالب بالزبدة وينزع ما يتجاوزه من الزبدة ويملّس سطح الزبدة عليه وتضغط المثقبة ويفصل القالب بلطف عن الزبدة وتوضع الزبدة في المياه المجلدة لبضع دقائق. ثم، توضع أشكال الزبدة بعد ذلك على أوراق من الخس.



البسكويت المملح

ـ توضع العيدان المملّحة في أكواب وتزيّن بحلقات الجبنة المقلية أو تصف هذه الاخيرة فوق بعضها البعض وتزيّن بالبقدونس أو بشرحات الفليفلة الحمراء الرفيعة.

ـ بواسطة كيس التزيين، تزيّن بكريما جبنة الغروبير عدة أنواع من البسكويت المملّح (كرقاقات البطاطا المقلية وشرحات البسكويت المملّح المستديرة)، وتزيّن بشرحات طويلة ورفيعة من الفليفلة الحمراء المغمسة بالخل أو تزين بالبقدونس أو بقشرة الليمون الحامض (المقطعة بسكين عريض الاسنان)، أو ترش عليها بودرة الفلفل الحلو.

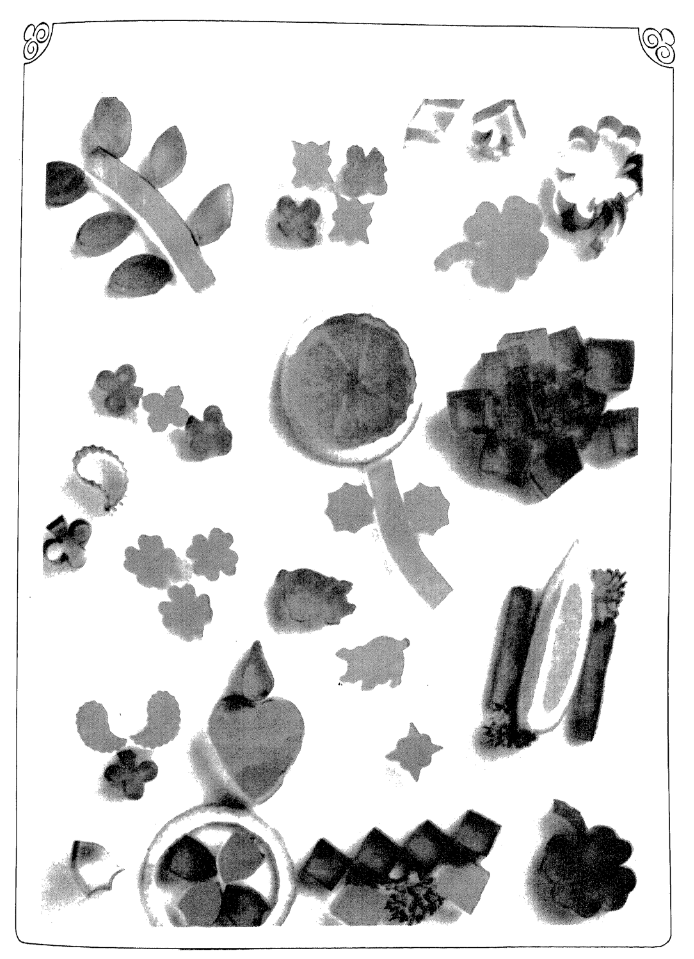


العصير المخثر (الجيليه)

ـ تحضّر أنواع العصير المخثر الانكليزية الأصل الحمراء والخضراء اللون حسب طرق الاستعمال المدونة على غلافها.

ـ تشكل أشكال متعددة منها: شكل زهرة، أو حيوان، الخ بواسطة مجاوب مختلفة (مقاطع). تغمس قوالب المجاويب الصغيرة في العصير المخثر ويدس سكين دقيق الرأس تحت العصير المخثر ويرفع المجوب وينزع بلطف العصير من قالبه.





الحلويـات



الكاتو الجاف المتعدد الألوان

(صور الصفحتين ٧٩ و ٨١)

ـ تحضر عجينة السابليه. وتمدّ وتقطع بأشكال متعددة من المجاويب (على شكل قلب أو نجمة أو حيوان) أو تبتدع أشكال أخرى وتخبز.

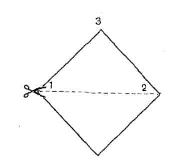
ـ وتغطى التماثيل الصغيرة بتغليفة الشوكولا أو تغليفة السكر الناعم وتترك لتجف.

ـ ويمكن تلوين التغليفة البيضاء بعدة طرق (لذلك، يخفق السكر الناعم المنخول، بزلال البيض). ونحصل على التلوين المطلوب اذا اضفنا على التغليفة البيضاء صفار البيض أو العصير الانكليزي المخثر الاخضر اللون المذوب أو بودرة مستخلص القهوة. وتغطى بها بسكويت السابليه.

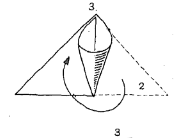
ـ تزيّن التماثيل المغطاة بتغليفة أخرى ملونة (بواسطة كيس التزيين المصنوع من الورق المغمس بحمض الكبريتيك غير المنفذ للسوائل)، وتزيّن التغليفة الملونة بدورها بأقراص من الشوكولا وقطع البونبون الصغيرة، الخ.

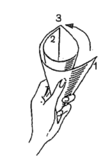

Viel Glück
25
Rolf

ـ يطوى مربع من الورق غير المنفذ للسوائل بطريقة منحرفة ويقص إلى جزئين للحصول على مثلثين يمسك باليد اليسرى أحد مثلثي الورق وذلك في وسط ضلعه الاكبر. وباليد اليمنى، يلف الطرف الثاني نحو الطرف الثالث للحصول على النوع الاول من كيس التزيين.

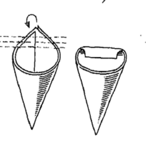


ـ ثم، باليد اليسرى، يجذب ايضا الطرف رقم ١ نحو الطرف رقم ٣ ويشد الطرفان ١ و٢ حتى يلتقيا في النقطة نفسها.





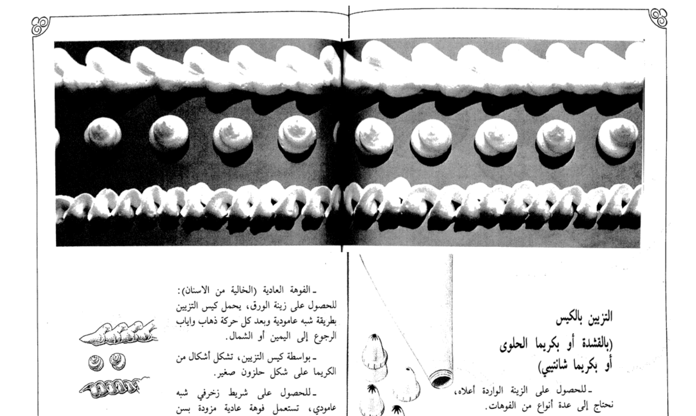
ـ تلفّ الاطراف ١ و٢ نحو الداخل عدة مرات لتمكين الكيس.



ـ يفرغ المستحضر في الكيس ويغلق هذا الاخير وذلك بطويه عدة مرات من الأعلى إلى الأسفل ويعكف إلى الخلف طرفا الكيس ويقص قليلاً جدا طرف الكيس المستدق ثم، يضغط على الكيس لتخرج منه كمية المستحضر المتوخاة.




Peter
Susi
Alles
Liebe
Ulla



التزيين بالكيس

(بالقشدة أو بكريما الحلوى أو بكريما شانتيي)

ـ للحصول على الزينة الواردة أعلاه، نحتاج إلى عدة أنواع من الفوهات.

ـ الفوهة العادية (الخالية من الاسنان):
للحصول على زينة الورق، يحمل كيس التزيين بطريقة شبه عامودية وبعد كل حركة ذهاب واياب الرجوع إلى اليمين أو الشمال.

ـ بواسطة كيس التزيين، تشكل أشكال من الكريما على شكل حلزون صغير.

ـ للحصول على شريط زخرفي شبه عامودي، تستعمل فوهة عادية مزودة بسن واحدة.



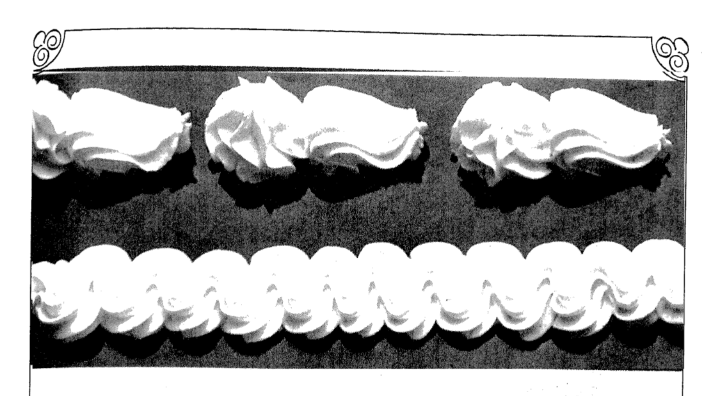
الفوهة المزودة بأسنان: بواسطة هذا النوع من الفوهات يمكن تشكيل خط متموج من الكريما شبه العامودي.



ـ كما تشكل كريما على شكل نقاط استفهام تزيّن بحبوب القهوة اليمنية.

ـ يشكل خط ملتو ومنحن ومرصوص جدا من الكريما.

ـ لتشكيل زهرة من الكريما، تبدأ فوهة الكيس بتزيين دائرة تتضاءل الكريما فيها من الخارج إلى الداخل وتزيّن، من ثم، بحبات الكرز المعقد.





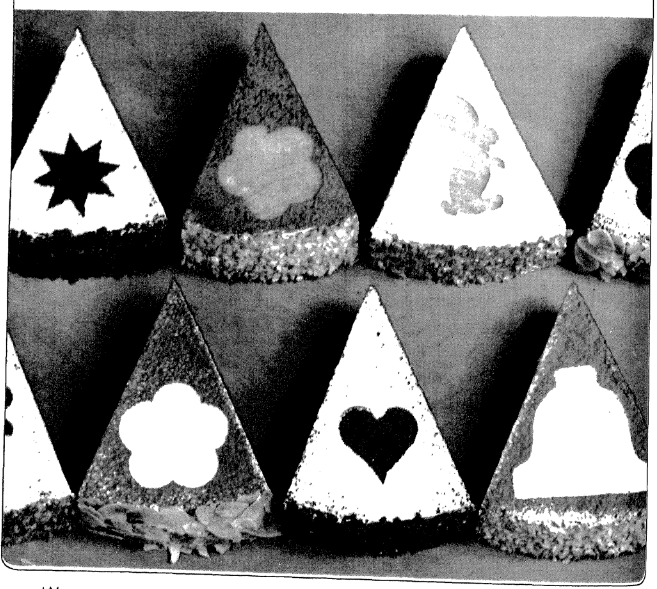
ـ عند تشكيل نجمة من الكريما، يجب أن يكون الكيس عامودياً تماماً. يحمل الكيس باليد اليمنى ويضغط على المستحضر ويوجه الكيس باليد اليسرى. لكن لا يجب امساك الكيس بكامل اليد فلا يمسك به الا بالابهام وبالسبابة. وما أن تبلغ النجمة الحجم المتوخى يقوِّم الكيس وتزيّن كل نجمة بذنب أفقي من الكريما.

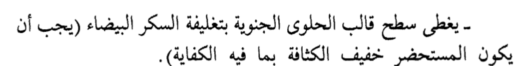
تزيين قطع الحلوى الجنوية

ـ تحضرّ قطع الحلوى الجنوية بعجينة بيضاء أو سمراء وتحشا بكريما شانتيبي أو بالكريما المصنوعة من الزبدة ويغطى وسط سطح الحلوى بصفيحة من الصفائح الورقية ذات أشكال مختلفة (زهرة، حيوان، نجمة، جرس، الخ) ويرش على كل قطعة حلوى بكاملها السكر الناعم أو الكاكاو،

ثم، تسحب الصفائح بعناية أو يرش السكر الناعم على كامل سطح كل قطعة. وتوضع عليها، بعدئذ، بطريقة منتظمة الصفائح وترش، من ثم، القطع مرة أخرى بالكاكاو وتسحب الصفائح بعناية.

- تزين أطراف قطع الحلوى الجنوية باللوز المنعم والمفروم أو بالفستق المسحوق أو بحبيبات الشوكولا.

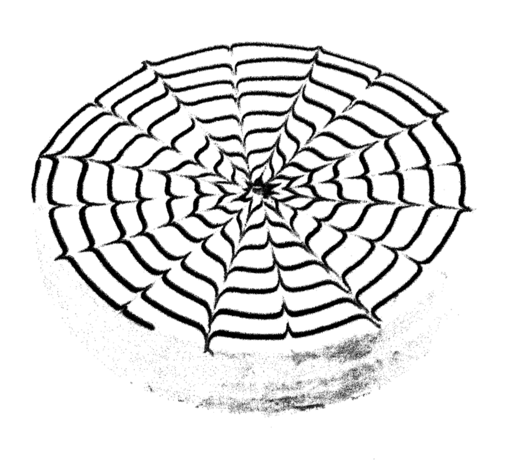


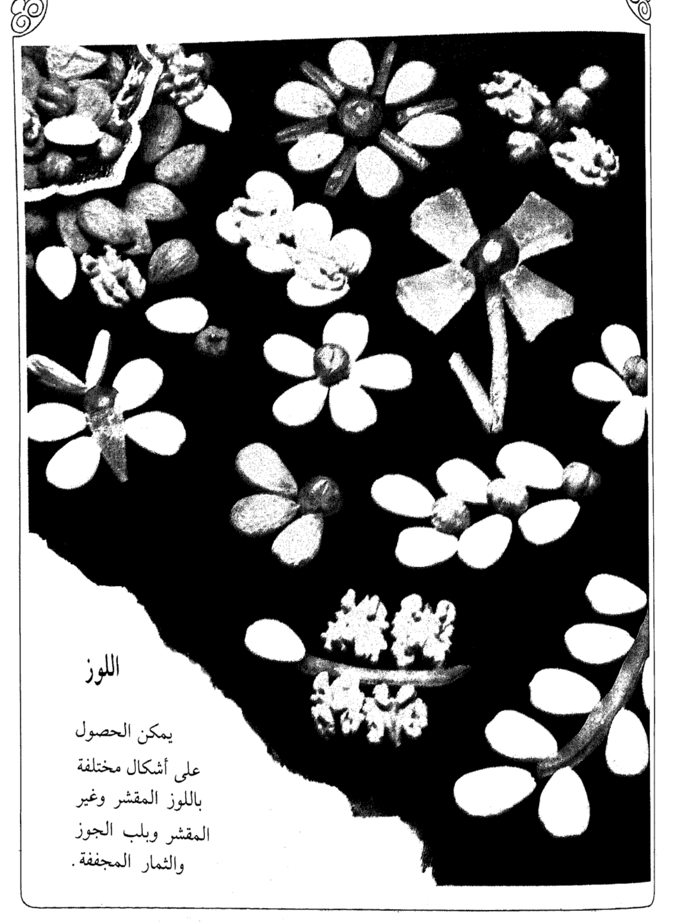


ـ يغطى سطح قالب الحلوى الجنوية بتغليفة السكر البيضاء (يجب أن يكون المستحضر خفيف الكثافة بما فيه الكفاية).

ـ يملأ كيس التزيين بتغليفة الشوكولا المتماسكة اكثر من تغليفة السكر، وتزين بها التغليفة البيضاء التي لا تزال طازجة وذلك بشكل لولبي ابتداء من وسط الحلوى.

ـ اذا، بدءاً من وسط قالب الحلوى نحو طرفه، يقسم سطح الحلوى إلى ٨ أقسام متساوية، وذلك عن طريق تضليع التغليفة البيضاء التي لا تزال طازجة بعصا خشبية مستدقة الرأس. ثم، تقسم هذه الأقسام المتساوية بدورها بواسطة العصا نفسها بدءاً من أطراف الحلوى حتى وسطها فنحصل بهذه الطريقة، على ١٦ تقسيمة. وتترك التغليفة لتجمد.





اللوز

يمكن الحصول
على أشكال مختلفة
باللوز المقشر وغير
المقشر وبلب الجوز
والثمار المجففة.

عجينة اللوز

ـ تدعك عجينة اللوز جيداً مع السكر الناعم (١٠٠ غ من السكر لكل ٢٠٠ غ من عجينة اللوز). يمدّ قسم من عجينة اللوز بسماكة توازي ٣ ملم، ويغطى بالشوكولا المذوبة ويترك جانبا ليجفف. ثم، يلف وتقطع شرحات كبيرة منه.

ـ وللحصول على شكل «شرفة» يمد قسم عن عجينة اللوز ويقطع بمقاطع ذات أشكال متشابهة ولكن مختلفة الأحجام. وتغطى القطعة الكبيرة من العجينة مع القطعة الصغيرة منها بالشوكولا المذوبة. وتترك كل قطعة جانبا لتجف وتوضع الواحدة فوق الأخرى بالتدريج من القطعة الكبيرة القاتمة لانها مغطاة بالشوكولا إلى القطعة المتوسط الفاتحة اللون غير المغطاة بالشوكولا فالقطعة الصغيرة العليا الغامقة ايضا.

ـ تكوّن لفافات طويلة ورفيعة من عجينة اللوز وتشكل بها حلقات متصلة ببعضها البعض على شكل ٨ بالفرنسية (8) وتزيّن هذه الحلقات بالشوكولا حسب الطلب.

ـ يمكن أن تتخذ عجينة اللوز شكل أشخاص تغطى حسب الطلب بالشوكولا.

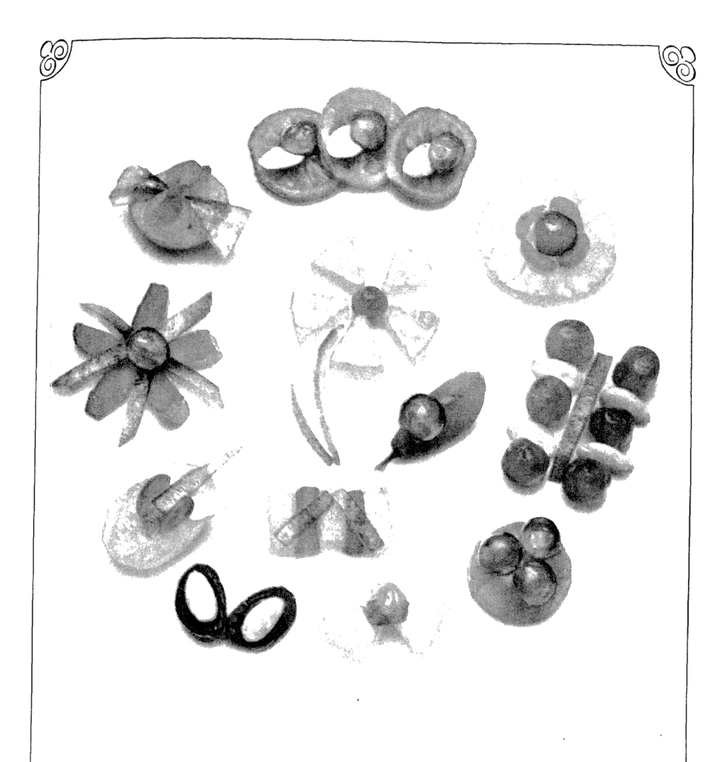
ـ تمدّ عجينة اللوز بسماكة قدرها ٠,٥ سنتم وتقطع على شكل قلب أو زهرة السباتي أو فاكهة أو حيوان بواسطة مجاوب متعددة الأشكال وتزين الاشكال بالكرز المعقد أو تحدث فجوة صغيرة في وسطها وتملاء بالعصير المخثر. ثم، برأس سكين يزيح سطح الاشكال بخطوط متنوعة ناعمة.

ـ لتشكيل أزرار الورد بعجينة اللوز، تقطع هذه الأخيرة بمجاويب مستديرة ذات أطراف عريضة الأسنان، وتطبق من جانب واحد كل دائرة من العجينة للحصول على شكل «قمع» ويوضع في داخلها كمية قليلة جدا من كريما شانتيبي وتزين بعقيد الكرز. وتجمع أربعة أزرار ورد من العجينة للحصول على شكل نجمية.

ـ للحصول على أحرف من عجينة اللوز، تمد هذه الاخيرة بسماكة قليلة جدا وتقطع منها شرحات رفيعة وطويلة يكتب بها الاسم المطلوب.

ـ وللحصول على وردة، تؤخذ كرة صغيرة من عجينة اللوز. وعلى الطاولة وبواسطة ظهر ملعقة أو براحة اليد (مرشوش عليهما مسبقا القليل من السكر) وبالأصابع تشكل تويجات الزهرة. تلفّ هذه التويجات حول لفافة صغيرة من العجينة ذات رأس مستدق قليلاً ويطبق بشدة عليها من الاسفل، ويفتح قليلا طرف التويجات باتجاه الخارج. أما فيما يختص بأوراق الوردة، تقطع عجينة اللوز حسب نموذج من الورق المرسوم مسبقا وبواسطة سكين مستدق تخطّ ضلوع الورقة وتثبت ورقة العجين على الوردة بحيث تكون مائلة عنها قليلاً.





الثمار المعقدة أو المجففة

تقطع الثمار المعقدة (شرحات البرتقال والأناناس والكرز وحشيشة الملاك والمشمش والاجاص) إلى شرحات رفيعة ومستطيلة أو إلى معينات أو أنصاف وترتب على شكل وردة.

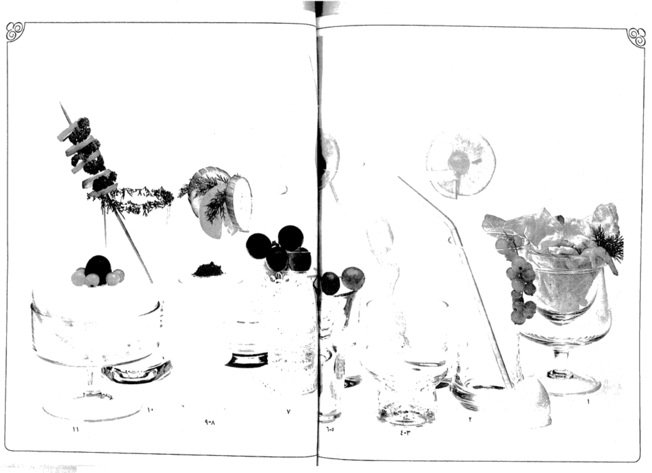
التزيين بالشوكولا

ـ بواسطة فوهة كيس التزيين تشكل أشكال مختلفة من كريما الشانتييي التي تزيّن بدورها (راجع ص ٨٢) بحبات الموكا (قهوة يمنية) وبلفائف أو بحبيبات الشوكولا.

ـ وللحصول على لفائف من الشوكولا، تذوب لوحة الشوكولا الهشة وتسكب على صينية وتترك لتتماسك وتجدر الاشارة إلى أنه يجب أن يكون سطح الشوكولا أملساً جداً حتى يستطاع انتزاع رقاقات ملفوفة فيه بواسطة مسوط أو مثلث.




مائدة الاطباق الباردة


١١
١٠
٨-٩
٧
٥-٦
٣-٤
٢
١

الكؤوس: (راجع صفحة ٩٦ - ٩٧)

زينة كأس الكوكتيل (رقم ١ و١١)

- يزين الكأس بأوراق الخس ويعلق على طرفه بعض من القريدس ونبتة صغيرة من الشمّار.

- يوضع نصف رأس ليمونة هندية ذات طرف مقطع بطريقة متعجرة منتظمة في كأس للكوكتيل وتوضع على وسطه حبة عنب محاطة بحبات عن عنب الديب.

زينة كأس للعصير (أرقام ٢ و٧ و٨ و١٠)

- يزين كأس لعصير الفواكه بعنقود من عنب الديب العادي. أما كأس عصير الخضار فتغرز على طرفه شرحات مستديرة متعاقبة من الخيار والبندورة وتفصل كل شرحة خيار وشرحة بندورة غرسة صغيرة من الشمّار.

- يغمس طرف الكأس في زلال البيض. ثم، يدحرج في صحن مليء من نبتة الشمّار المفرومة فرما ناعماً، ويوضع في الكأس عود خشبي طويل وقد غرزت عليه مسبقا شرحات مستديرة من الفجل تفصل فيما بينها غرسات صغيرة من البقدونس.

زينة كأس كوكتيل الكحول (رقمي ٣ و٥)

- يغمس سنتم واحد أو سنتيمترين من طرف الكأس في زلال البيض. ثم، يغمس ايضا في السكر وتشكّ على طرفه شرحة مستديرة من البرتقال وحبة كرز معقد.

- تشكّ على طرف الكأس شرحة مستديرة من الحامض مع حبة زيتون.

زينة كأس السانغريا (خمر البرتقال) (رقم ٤)

- تلفّ حول قشة من البلاستيك قشرة الليمون الحامض على شكل لولبي ويوضع كل شيء في الكوب.

زينة كأس المقبلات (للمشروبات الفاتحة للشهية) (رقم ٦).

- تزين بعيدان خشبية صغيرة مغروزة عليها حبات الزيتون.

زينة كأس المشروبات الروحية (الليكور) (رقم ٩)

- يوضع الكأس في الثلاجة حتى يغطى بطبقة ناعمة من الجليد. وبعد ذلك، يخرج من الثلاجة وتوضع عليه شرحة مستديرة من الليمون الحامض تتوسطها كمية قليلة من بودرة القهوة.



كيف ترتبين المائدة؟؟

ان ترتيب المائدة يجب أن يلقى العناية نفسها التي تولى إلى تحضير الأطباق، وليس فقط عندما، يتوافد الضيوف.

وفي أيامنا هذه، بما أنه تتوافر تشكيلة كبيرة من أواني المائدة والمزهريات والشمعدانات والأغطية والصحون والملاعق والشوك والسكاكين المتناسقة مع بعضها العبض، فتتوافر ايضا عدة امكانيات للتغييرأكان بالنسبة إلى طاولة الترويقة أو طاولة الغذاء أو الشاي أو العشاء.

ففي ما يختص بزينة الطاولة، فأن التناسق ما بين أواني المائدة وتوابعها يلعب دوراً مهماً. فأن طاولة ترويقة ذات طابع ريفي بسيط تعلوها أواني من السيراميك الملون كثيرا مع فوط وصحون متعددة الألوان ايضا وتتوسطها باقة من ورد الحقول، هذه الطاولة تلاقي دائما استحسانا كبيرا عند الجميع.

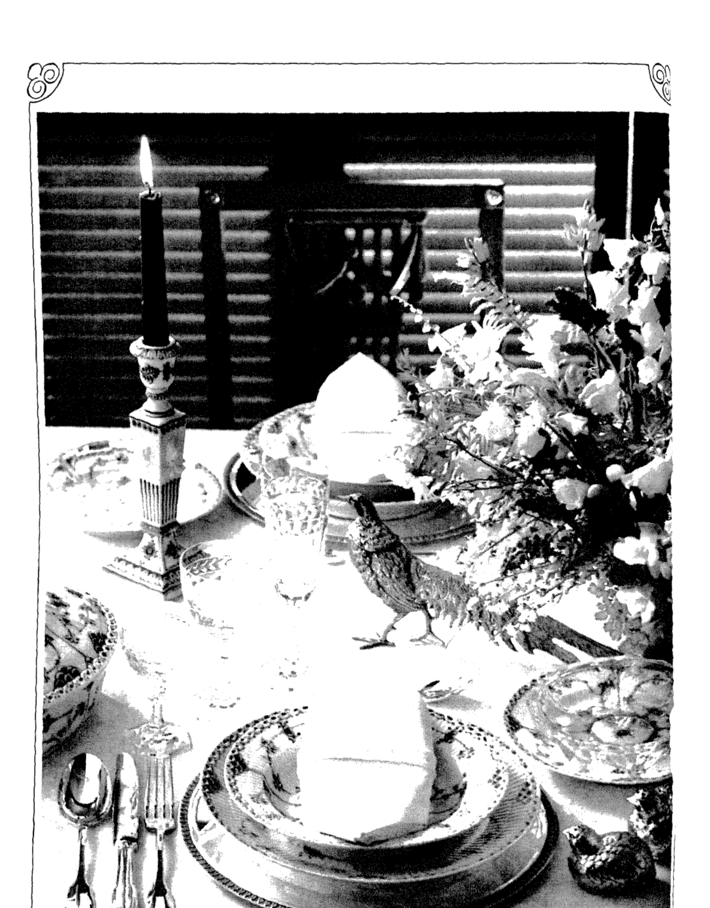
كما أن ترتيب طاولة الشاي بأواني بسيطة موضوعة على غطاء ملون و مجموعة من الأغطيةالصغيرة ومزينة بباقة من الورد المختار حسب فصل السنة، يمكن أن يكون له الوقع نفسه على النفوس مثل وقع ظاولة معدة للقهوة تعلوها أواني وغطاء ناعما. وعلى أي حال، فان الكاتو هو الذي سيتوج المائدة وعسى أن تضفي عليه، سيدتي، طابعا خاصا، بفضل النصائح الموجودة في هذا الكتيّب.

أما الطاولة في فترة الأعياد، فهي تتطلب عناية أكثر. وفي هذه الحالة، يجري التركيز بصورة خاصة على تناسق الألوان. فيجب أن يتناسق كل من غطاء الطاولة والفوط تناسقا كاملا مع الأواني. كما أن شمعدانين أو ثلاثة شمعدانات متناسقة ايضا مع هذه الأخيرة، يضفي أكثر على الطاولة طابع الأعياد.

أما ترتيب كل من الصحون والكؤوس والسكاكين والملاعق والشوك، فأنه يختلف حسب الطبق المقدم على المائدة. هذا ويجب أن يعتنى ايضا بباقات الزهر التي يجب أن تتوسط المائدة، ذلك أن الورد يحيي المائدة، لكنه لا يجب أن يغطي المائدة كلها، فبما أنه يتوسط الطاولة فيجب أن يكون قليل الارتفاع قدر الامكان حتى لا يعيق سير المحادثات على المائدة.

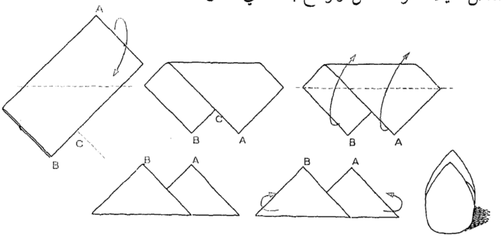
ويمكن أن تستوحي مائدتك، سيدتي، من المائدة المصورة في الصفحة التالية لأخذ ألباب مدعويك مهما كانوا كباراً أو صغاراً أو لاغباط عائلتك في مناسبات عديدة وحتى في كل يوم أيضاً، ذلك أن طاولة جميلة تضفي عند بدء الطعام، جواً لذيذاً مرحاً وتفتح الشهية وتزيد من قيمة الأطباق المحضرة.

أليس هذا جديراً بالتعب، عزيزتي ربة البيت؟؟

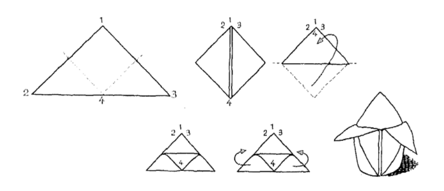


كيف تطوين الفوط؟؟؟

ـ ترتّب فوطتان مختلفتا الألوان بحيث نرى ثماني زوايا. تؤخذ الفوط من وسطها وتنفض قليلاً نحو الأسفل وتوضع بخفة في كأس.

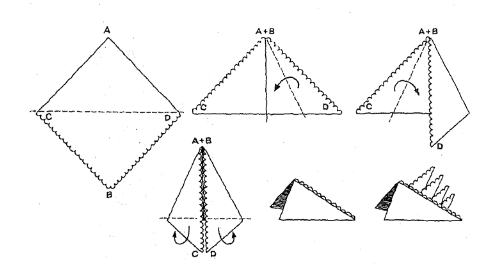


ـ تاج الأسقف: تطوى فوطة منشاة مسبقاً إلى جزئين: وفوق وسطها قليلاً، يطوى نحو الاسفل الطرف الاعلى اليميني الممثل بحرف (أ) في الرسم أعلاه حتى يكوّن مثلثا متساوي الأضلاع (فالمسافة من (أ) إلى (ب) يجب أن تكون متساوية مع المسافة من (ب) إلى (ث)، ثم ترفع كل من الأطراف (أ) و(ب) هما على نفس مستوى الارتفاع. ثم، نجعل الأطراف الخارجية من اليمين واليسار تتداخل في بعضها البعض وهاك الفوطة على شكل تاج أسقفي!



ـ زهرة الزنبق: تطوى فوطة منشاة مسبقاً بانحراف وتجذب الزاويتان ٢ و٣ نحو الزاوية ١ للحصول على مربع. وتطوى الزاوية ٤ نحو الأعلى حتى تغطي الزوايا الباقية. ثم، يطوى مجددا الطرف الأعلى ٤ نحو الاسفل حتى مستوى طيّ الورق وتطوى إلى الخلف الزوايا المتواجدة على اليمين وعلى اليسار لتتداخل في بعضها البعض حتى نستطيع توقيف الفوطة. ويطوى مجددا نحو الأمام الطرفان (٢ و٣) الموجودان في الأعلى.

ـ تطوى فوطة ورق بانحراق ويدس فيها قلم ويحكم الشد على الفوطة فوق القلم وتوقف هذه الاخيرة وطرفها المستدق منتصب نحو الاعلى.



ـ المركب الصغير: تطوى إلى جزئين فوطة من الورق للحصول على مربع ويوضع الطرف (ب) على الطرف (أ) ويطوى حتى الوسط كل من الزاوية (د) (على اليمين) والزاوية (ث)(على اليسار). ثم، تجذب إلى الوراء الأطراف السفلى لكل من (د) و(ث) ويطوى بالطول المثلث الذي حصلنا عليه بحيث يكون الجانب المفتوح متوجهاً نحو الأعلى وتسحب الأطراف الواحد تلو الآخر إلى الخارج. وهاك مركبك الصغير!

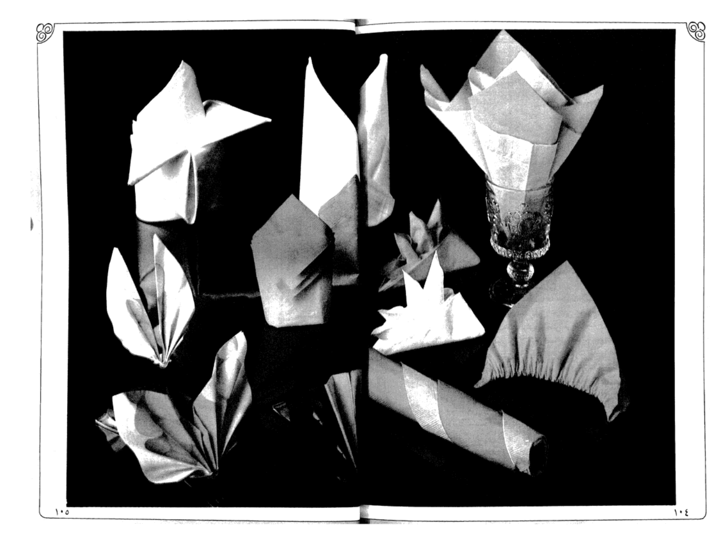
ـ تطوى فوطة بانحراف وتدخل الزاوية اليمنى في الزاوية اليسرى وتوقف الفوطة: وللزينة، يمكن طوي جانبين أو ثلاثة جوانب من الفوطة نحو الأمام بشكل تتابعي.

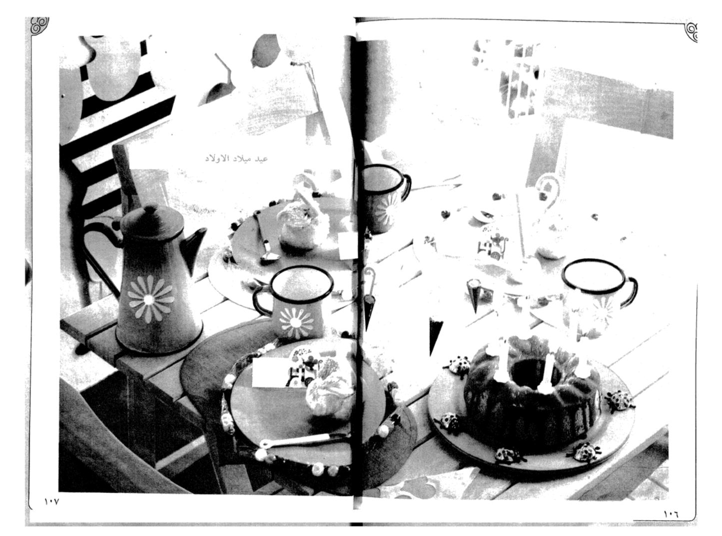
ـ تطوى بانحراف فوطة من الورق وابتداء من الطرف تطوى على شكل أكورديون يفصل بين كل زاوية وأخرى ٢ سنتم وتوقف بفضل شوكة تثبت في وسطها.

ـ تؤخذ فوطتان من الورق: فوطة صغيرة وفوطة كبيرة مختلفتا الالوان توضع الواحدة على الأخرى بحيث تكون الفوطة الصغيرة تحت الفوطة الكبيرة. تطوى الفوطتان بانحراف وتلفّ من اليسار إلى اليمين وتشد الزوايا جيداً حتى تتماسك الفوطة المتعددة الألوان وتلفّ مجدداً الزوايا قليلا نحو الاسفل.

ـ تطوى فوطة الورق إلى جزئين. ثم، تطوى مجدداً على شكل أكورديون يفصل بين كل زاوية وأخرى من زواياه ٢ سنتم. وتزم الفوطة قليلاً في الوسط وتلتقط بشوكة للحصول على شكل مروحة.

ـ ابتداء من الطرف، تطوى فوطة من الورق على شكل أكورديون وتلقط في الوسط بواسطة شوكة.



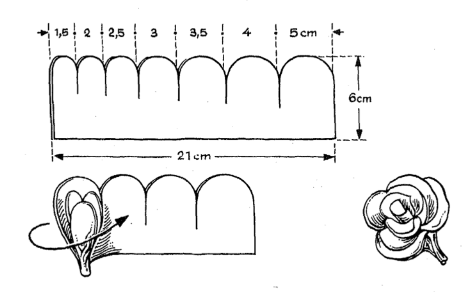

عيد ميلاد الاولاد



ورق الالومينيوم

ـ تقطع ورقة الالومينيوم من الجنس القوي جدا على شكل دائرة يوازي حجمها حجم صحن صغير للحلوى، وتلفّ هذه الدائرة حول علبة الكونسيرف لتأخذ شكلها. ثم، تسحب العلبة وتلفّ أطراف الورقة قليلاً نحو الخارج وتملاء بالفواكه (حبات العنب) أو بقطع الحلوى الصغيرة.

ـ حلقة فوطة : تؤخذ ورقة من ورق اولومينيوم وتطوى إلى القسمين بالطول للحصول على حزام عرضه ٤ سنتم وتلفّ للحصول على حلقة فوطة ويثبت طرفها بالشريط اللاصق.



ـ تطوى إلى قسمين ورقة ألومينيوم للحصول على حزام عرضه ٦ سنتم وطوله ٢١ سنتم. وبواسطة مقص، يقص الجانب المفتوح منها للحصول على قناطر صغيرة يتزايد عرضها من قنطرة إلى اخرى (راجع الصورة). وتلفّ هذه القناطر على بعضها البعض للحصول على وردة. كما تطوى أطراف هذه القناطر الصغيرة قليلاً نحو الخارج.

ـ وللحصول على أكمام لافخاذ الدواجن تقطع ورقة بيضاء سميكة بما فيه الكفاية. (ذات عرض يتراوح ما بين ١٠ و١٥ سنتم وطول يوازي ٢٠ سنتم). ثم، تقطع بالطول وحتى وسطها شرائط رفيعة منها. وتلفّ، بعد ذلك، ويثبت طرفها بالشريط اللاصق.

ـ وفي ما يختص بأكمام أفخاذ الدواجن المصنوعة من ورق الالومينيوم، فتطوى ورقة ألومينيوم إلى قسمين، ويصنع شريط يتراوح عرضه ما بين ١٠ و١٥ سنتم ويوازي طوله ٢٠ سنتم. وتقص بالطول وحتى الوسط، شرائط رفيعة في الورقة التي تلفّ، من ثم، ويثبت طرفها بالتصليق.



هرّامة ـ قطاعة البيض ـ قطاعة التفاح ـ قطاعة الفجل الاسود ـ قطاعة البيض إلى أرباع ـ سكين عادي ـ سكين ذو أسنان عريضة ـ مقص للمطبخ ـ قطاعة التفاح إلى أرباع ـ قشارة الخضار ـ سكين مسنن ـ أداة الزخرفة ـ قالب لتزيين الزبدة ـ مجرفة الزبدة.

أدوات المطبخ الضرورية

خفاقة عادية ـ كيس التزيين المزود بفوهات متعددة الأشكال ـ قطاعة الكاتو ـ فرشاة الحلوى ـ مجوب (مقطع) ـ عصّارة ـ أمشاط للزخرفة.



